

**Zeitschrift:** Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse  
**Herausgeber:** Aînés  
**Band:** 13 (1983)  
**Heft:** 9

**Rubrik:** La recette de Tante Jo : gratin de poivrons

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Travaux à l'aiguille

### Bricolage

Dorianne



## Un tablier tout rond

Pour confectionner ce tablier, il vous faut un carré de tissu de 150 x 150 cm, dans lequel vous découpez un cercle (voir schéma pour faciliter la coupe). Du milieu intérieur du cercle, découpez ensuite un rond de la largeur de votre taille. De l'intérieur vers l'extérieur, vous ouvrez le cercle.

Puis, préparez une ceinture à nouer, de 5 cm de large et d'environ 80 cm plus longue que votre tour de taille, pour le nœud et vous l'appliquez au bord intérieur du cercle.

Ourlez le tout et le tablier est terminé.

Dorianne



## La recette de Tante Jo

Le poivron est un légume que l'on oublie trop souvent ou que l'on utilise seulement pour participer à une «rata-touille» ou farci. Pourtant il relève agréablement une salade lorsqu'on le coupe en petits dés et peut aussi se déguster en gratin. Voici ma recette:

### Gratin de poivrons

#### Il vous faut:

1 ou 2 poivrons par personne;  
un gros bol de béchamel;  
du fromage râpé;  
un peu de chapelure;  
très peu de safran;  
quelques noisettes de beurre;  
sel et poivre.

Epluchez soigneusement les poivrons en ôtant bien tous les pépins. Prenez un plat à four légèrement beurré. Préparez la béchamel et ajoutez-y le fromage râpé, ainsi qu'une pointe de safran, un peu de sel et de poivre. Placez un peu de béchamel dans le fond de votre plat, puis couchez-y vos poivrons (coupés en deux évidemment). Recouvrez avec la béchamel. Saupoudrez de chapelure et distribuez à la surface les noisettes de beurre. Faites gratiner à four moyen. Servez avec du riz pilaf.

### Solution des jeux

de la page 21

#### Cinq sur neuf

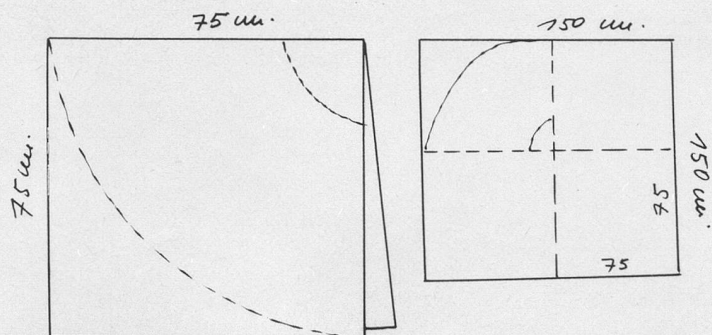
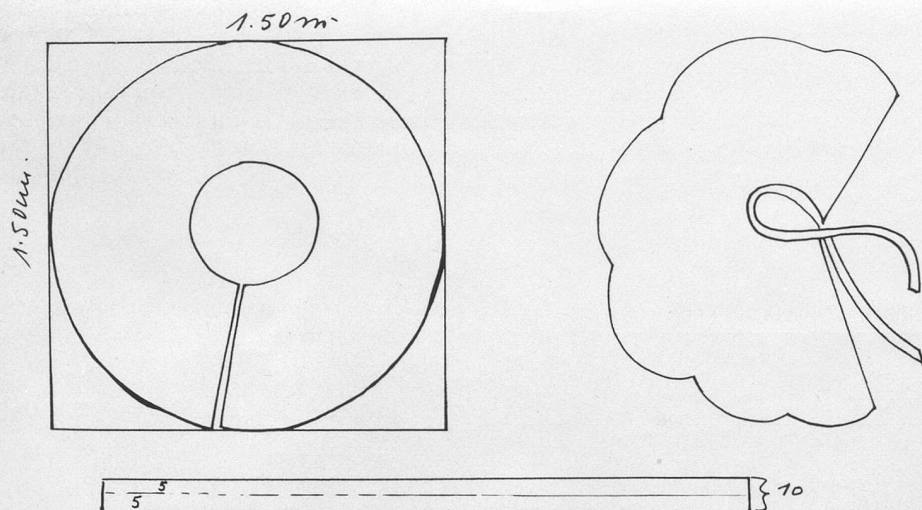
Bagagiste, centriste, parodique, rabat-teur, allumeuse, purulence, saumura-ge, trésorier, urbaniser.

#### Les égarés...

En diagonale: Mercurey.

#### Les voyelles égarées

De gauche à droite et de haut en bas: orchis, onagre, mouroon, pensée, poi-vre, scille, asaret, trèfle.



Pliez le tissu pour faciliter la coupe