

La recette de Tante Jo : gâteau au vin

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Travaux
à l'aiguille**

Bricolage

Dorianne



Veste à franges

**au crochet
et en nœuds
de tapis**

La veste de base est confectionnée en brides, dans une laine d'épaisseur moyenne.

On commence le travail par le dos, à la mesure du $\frac{1}{2}$ tour de hanches. Travaillez tout droit. A la hauteur des épaules, on sépare l'ouvrage en deux parties égales. Marquez le milieu vertical et laissez, de chaque côté, 10 cm pour l'encolure. Continuez chaque partie séparément, tout droit. Terminez à la même longueur que le dos.



Pliez du haut vers le bas, depuis la ligne d'épaule et assemblez les deux côtés jusqu'à 15 cm de la ligne d'épaule pour former ainsi les emmanchures (circonférence 30 cm environ).

Préparez alors des tiges de laine de 10 cm chacune, du même fil que la veste de base pour confectionner un vêtement uni ou de différentes couleurs pour créer un vêtement multicolore.

Prenez deux ou trois brins pour chaque nœud (suivant la grosseur de la laine) afin de donner du corps aux franges.

Nouez-les autour de chaque deuxième bride de chaque rang, en tirant la frange du côté extérieur de la veste. Les bouts libres doivent être de longueur égale et regarder vers le bas de la veste. Commencer ce travail à la ligne d'épaule, du haut en bas pour le dos et pour les parties du devant. Intercalez les nœuds à chaque rang afin d'obtenir une riche texture.

Dorianne

La recette de Tante Jo

Aujourd'hui je vous propose une recette de dessert. Un dessert bien vaudois qu'on oublie trop souvent et qu'on trouve rarement dans les restaurants.

Gâteau au vin

Il vous faut :

- de la pâte à gâteaubrisée;
- du sucre en poudre;
- de la cannelle en poudre;
- un peu de farine;
- un peu de beurre;
- et, bien sûr, un bon vin vaudois... ou genevois ou neuchâtelois!

Abaissez assez finement votre pâte. Étendez-la sur une plaque à gâteau d'environ 30 cm. Piquez la pâte. Saupoudrez de sucre (deux à trois cuillères), puis de cannelle, puis de deux cuillères de farine, puis encore d'un peu de sucre. Ajoutez quelques flocons de beurre. Enfin, sur le tout, versez 2 à 3 verres de vin.

Mettez au four (préalablement chauffé) pendant environ 20 minutes (à four chaud). Si la pâte gonfle au cours de la cuisson, piquez-la de temps en temps.

