

La recette de Tante Jo : tomates farcies crues

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 6

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



Blouse- casaque- robe...

facile à faire

Cette blouse est formée de deux pans de tissu de 90 x 80 cm. Sur les longs côtés des deux pans, coudre un ourlet de 3 cm, puis assembler les pans courts sur une longueur de 40 cm, du bas vers le haut.

Préparez 3 rubans à nouer, l'un de 150 cm de long sur 4 cm de large pour la ceinture et les deux autres de 1 m de long et 3 cm de large pour les nœuds d'épaules.

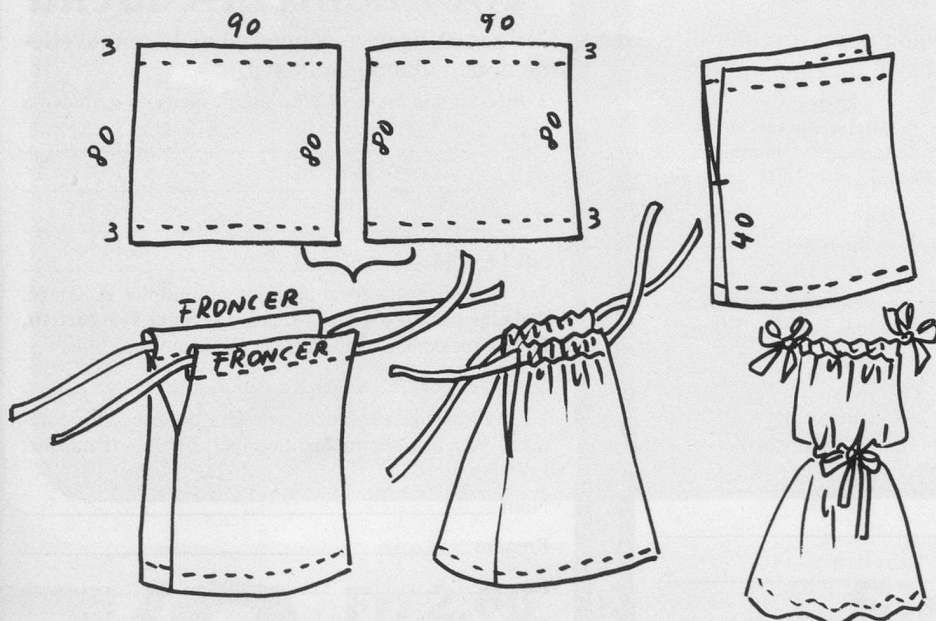
Les deux rubans d'épaules seront alors glissés à travers les ourlets.

Froncez et nouez les rubans qui s'opposent afin de réunir les pans de tissu et former ainsi dos, devant, emmanchures et décolleté de la blouse.

Nouez la ceinture autour de la taille.



Dorianne



La recette de Tante Jo

Puisque voici revenue la saison des bonnes tomates juteuses, profitez-en pour faire de temps en temps une délicieuse entrée de tomates farcies crues. Farcies comment? Voici plusieurs suggestions:

Tomates farcies crues

Coupez un chapeau à vos tomates et enlevez une partie de la pulpe à l'aide d'une petite cuiller, ceci avec précaution pour ne pas éventrer les tomates. Renversez les tomates sur une assiette afin de les égoutter. Ensuite remplissez de farce, soit:

- mayonnaise;
- crème fraîche citronnée (c'est moins lourd);
- restes de riz cuit avec un peu de poivron émincé;
- thon en boîte;
- crevettes (avec un peu de mayonnaise);
- moules, si vous les supportez;
- crabe en boîte (c'est un peu cher);
- un œuf poché (c'est délicieux);
- un peu de jambon émincé et d'œuf cuit dur émietté;

quelques fines rondelles de cornichons s'entendent très bien avec toutes ces farces.



— Evidemment, ici, sur les Champs-Elysées, il fait de l'effet... mais en fera-t-il autant cet été, à Saint-Trop'?
(Dessin de Bernie-Cosmopress)