

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 97

Rubrik: Recette : tarte fine aux échalotes

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: 28.01.2025

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



Les bonnes recettes de Mamie

Elles donnent envie rien qu'à les regarder. On imagine déjà le parfum de ces plats goûtés dans notre cuisine. Tirée de *Les bons petits plats de Mamie*, paru aux Editions Larousse, cette recette réglera vos papilles et celles de vos invités.



Tarte fine aux échalotes

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 carrés de pâte feuilletée
- 12 grosses échalotes coupées en deux dans la longueur
- 2 cs d'huile d'olive
- 4 cc de sucre en poudre
- 4 cs de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les échalotes 10 minutes en remuant très souvent.

Dès que les échalotes sont bien dorées, saupoudrez de sucre, salez légèrement et laissez confire 5 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Préchauffez le four à 200° C (th. 6-7). Lorsque les échalotes sont

confites, arrosez-les de vinaigre balsamique, mélangez et, à feu plus vif, laissez-le s'évaporer complètement.

Versez quelques gouttes d'huile d'olive sur la plaque du four et étalez-la avec du papier absorbant.

Déposez les carrés de pâte sur la plaque, répartissez dessus les échalotes et enfournez pour 25 minutes. Poivrez avant de servir.

h e d s

Haute école de santé
Genève
Filière Nutrition et diététique

Appel à participation

Projet TWIGGY: Exploration de l'insatisfaction corporelle et de son lien avec la santé chez les femmes de 60 à 75 ans.

Investigateur : Prof. Isabelle Carrard, Haute école de santé, HES-SO Genève

Pour une étude scientifique, nous recherchons des femmes ayant **entre 60 et 75 ans**, de langue maternelle française ou avec une bonne connaissance de cette langue.

Toutes les données seront traitées de manière **confidentielle**. La participation à l'étude ne procure aucun bénéfice médical.

BUT DE L'ÉTUDE : Explorer l'image corporelle et ses liens avec la santé, pour développer des interventions qui répondent aux besoins de cette population.

COMMENT : la participation à l'étude implique de remplir **chez soi** un ensemble de questionnaires, soit sous format papier soit de manière informatisée. Remplir ces questionnaires prend environ 1h30.

DÉDOMMAGEMENT : 20 francs sous forme de bon cadeau après avoir retourné les questionnaires dûment remplis.

Les personnes **intéressées** à participer à l'étude sont priées de **contacter** :
Mme **Magali Magistrale**, tél.: 022.388.33.88
magali.magistrale@hesge.ch



Hes·so GENÈVE
Haute École Spécialisée
de Suisse occidentale