

**Zeitschrift:** Le messenger suisse de Paris : organe d'information de la Colonie suisse  
**Herausgeber:** Le messenger suisse de Paris  
**Band:** 2 (1956)  
**Heft:** 22

**Rubrik:** Minouvis vous confie la recette de l'omelette soufflée Pestalozzi

### **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.](#)

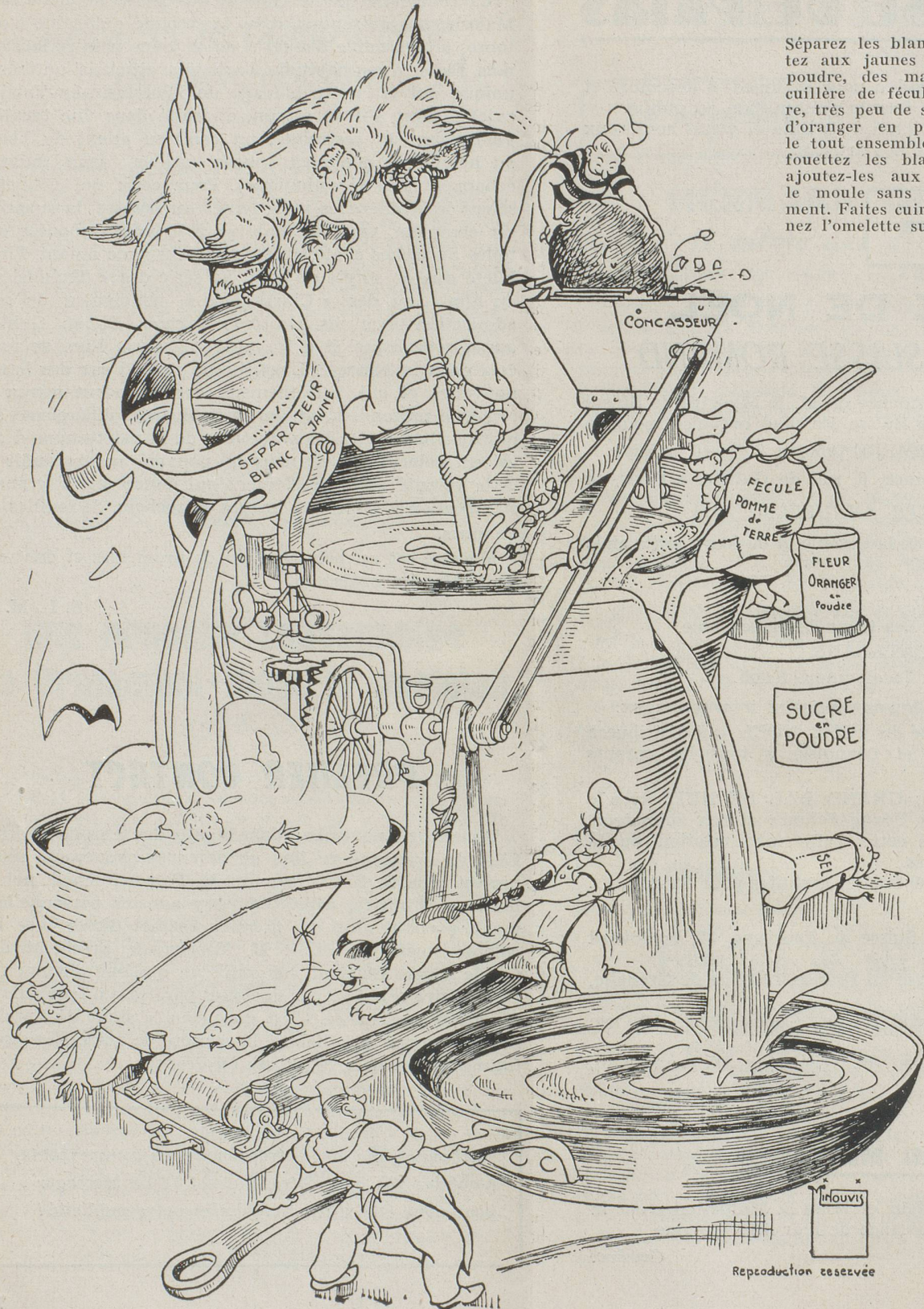
**Download PDF:** 18.03.2025

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

Minouvis vous  
confie  
la recette de

# L'Omelette soufflée Pestalozzi

Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez aux jaunes un peu de sucre en poudre, des macarons écrasés, une cuillère de fécule de pomme de terre, très peu de sel et un peu de fleur d'oranger en poudre. Remuez bien le tout ensemble. Beurrez un moule, fouettez les blancs en neige ferme, ajoutez-les aux jaunes, versez dans le moule sans le remplir complètement. Faites cuire à feu doux. Retournez l'omelette sur un plat chaud.



Reproduction réservée