

La Bonne Cuisine de GRAND' MERE

Merveilles :

Dans un saladier, battre ensemble 3 oeufs entiers, une pincée de sel, 50 gr. environ de beurre fondue, 1 cuillerée à soupe de sucre. Parfumer avec de l'eau de fleur d'oranger, de l'eau de vie ou un zeste de citron râpé.

Ajouter la farine jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte consistante.

Etendre cette pâte au rouleau ou avec une bouteille. Lorsqu'elle est très fine, la découper en bandes avec un couteau ou une roulette cannelée.

Faire frire les deux côtés dans l'huile pas trop chaude.

Egoutter sur du papier absorbant et les servir saupoudrées de sucre en poudre.

Gâteau de Savoie :

Son origine remonterait en l'an 1416. Amédée VIII l'aurait fait confectionner par son cuisinier dans une forme représentant son duché pour l'offrir à l'empereur Sigismond. C'est cette année-là, que l'empereur germanique érige le comté en duché : Amédée VIII devient donc le premier duc de Savoie.

Ingrédients nécessaires pour six personnes :

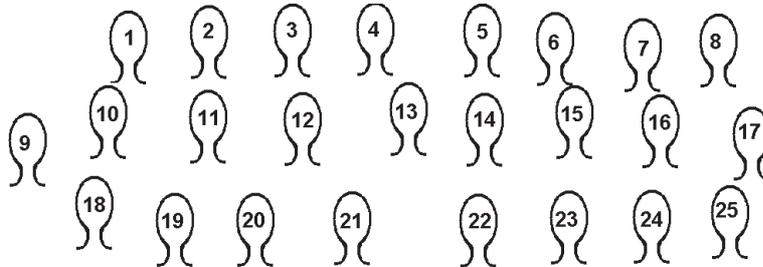
6 oeufs, 6 cuillerées à soupe de sucre, 3 cuillerées à soupe de farine et autant de fécule, un zeste de citron râpé.

Battre ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux blanc. Mélanger farine, fécule et zeste de citron; incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus en neige ferme. Verser le mélange dans un moule beurré. Faire cuire à four tempéré.

Il est cuit lorsqu'on le pique avec une aiguille, celle-ci ressort sèche.

Saupoudrer de sucre glace.

Chorale La Marguerite en 1907



- | | | | |
|------------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| 1 Brasier (?) | 7 Verdan Alphonse | 13 Béné Justin | 22 Falquet Esther |
| 2 Jon Jérôme | 8 .. | 14 Abbé Chatenoud | 23.. |
| 3 Bene Joseph | 9 Vittet Louis | 15.. | 24 Carrier Joseph |
| 4 Brasier François | 10 .. | 16 Saddier Jean Marie | 25.. |
| 5 Nier-Maréchal Joseph | 11 Faillon Joseph | 17 Métral (?) | |
| 6 Gojon Pierre | 12 Rd Curé Orset | 18 à 21 .. | |