

Les **paysannes** neuchâtelaises cuisinent - Neuenburger **Landfrauen** kochen

Nous recherchons les recettes préférées de nos membres et leurs familles. Donc des recettes de tous les jours, préparés le plus possible avec des ingrédients de la région. Souvent, ces recettes sont transmis dans la famille, d'une génération à l'autre et elles ne se trouvent dans aucun livre de cuisine exactement comme ça.

La recette se trouve dans la catégorie suivante:

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> soupe | <input type="checkbox"/> fruits | <input type="checkbox"/> biscuit sucré/salé |
| <input type="checkbox"/> salade | <input type="checkbox"/> cadeaux de la cuisine | <input type="checkbox"/> pain |
| <input type="checkbox"/> oeuf | <input type="checkbox"/> plat vite fait | <input type="checkbox"/> conserve |
| <input type="checkbox"/> lait/fromage | <input type="checkbox"/> classique neuchâtelais | <input type="checkbox"/> pour les visites |
| <input type="checkbox"/> viande | <input type="checkbox"/> bon marché | <input type="checkbox"/> sirop, liqueur |
| <input type="checkbox"/> poisson | <input type="checkbox"/> souper simple | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> légumes | <input type="checkbox"/> dessert | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> pomme-de-terre | <input type="checkbox"/> gâteau | |
| <input type="checkbox"/> céréales | <input type="checkbox"/> tourte | |

Abréviations: cuillère à café = cc, cuillère à soupe = cs, litre = l, décilitre = dl, kilogramme = kg, gramme = g

La recette est mentionné pour quatre personnes, sauf indication contraire.

Titre _____ (par ex. Le gâteau d'Anne-Marie, soupe d'Auvernier)

quantité	unité	ingrédient	préparation
(2)	(cc)	(sucre)	(caraméliser)
			Remarques: (par exemple l'histoire de la recette, raison du nom etc.)
			(si nécessaire, utilisez le verso)

Nom _____

Prénom _____

Rue _____

Lieu _____

Téléphone _____

Mail _____