

Sitographie

Informations générales

<http://www.patrimoineculinaire.ch>

Ingrédients (par ordre alphabétique) :

Anis étoilé

http://www.osmoz.fr/encyclo/matieres_fiche.asp?ID=56&CATEGORIE=MATPREM&LANGUE=fr

Cannelle

http://www.servicevie.com/01Alimentation/GuideAliment/GAf_HTML/HTML_400/431b.html

Cuchaule

http://www.cuchaule.com/cuchaule/index-title-La_cuchaule-id_mainmenus-51-showcontent-cuchaule_9036-id_menus-53.html

Farine

http://www.supertoinette.com/fiches_recettes/fiche_farine.htm

Levure

http://www.supertoinette.com/fiches_recettes/fiche_levure.htm

Meringues

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Meringue>

http://www.lepain.ch/1/specialite_regionale.html

Moutarde blanche

http://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_blanche

Safran

http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/plantes/angio_mon/iridacee/crocus/sativus.html

http://www.heilfastenkur.de/images/heilpflanzen/safran_1.jpg

http://www.marocensolitaire.com/images/jpeg/safran/talioune_safran_67.jpg

Sucre candi

http://www.supertoinette.com/fiches_recettes/fiche_sucre_varietes.htm

http://museum.agropolis.fr/english/pages/expos/aliments/sucre_sel/images/sucres/03sucrecandi.htm

Vin cuit

<http://www.lagruyere.ch/archives/2004/04.10.09/gruyere.htm>