

Les conseils de "Perrette" : gâteau au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **76 (1949)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226888>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Les conseils de
 " **PERRETTE** "

**Gâteau au
 fromage**

Pâte brisée : 200 gr. farine tamisée, 1 cuillerée à café de sel, 100 gr. de beurre et 4 cuillerées d'eau. Préparer la pâte comme à l'ordinaire, la laisser reposer et l'abaisser ; puis en foncer une plaque à gâteau et piquer le fond.

Garniture : Pour un gâteau de 25-30 cm. de diamètre, mettre 5 œufs dans une casserole, ajouter 200 gr. de fromage râpé, ainsi qu'une bonne pincée de sel et l'assaisonnement nécessaire. Mouiller avec 3 dl. de lait. Tourner le tout sur feu doux et verser l'appareil tiède sur le gâteau.

Cuisson : Environ 25 minutes à four chaud. Servir de suite.

Variante : On peut, avant de verser la crème, garnir le fond d'oignons ou de petites tranches de lard maigre rôties.

A nos correspondants

Pour faciliter l'acheminement de la correspondance concernant LA REDACTION, nos correspondants et amis sont priés d'envoyer à l'avenir tout ce qui la concerne à l'adresse suivante :

R. MOLLES,
 Marterey 9
 LAUSANNE

Nous profitons de cette occasion pour leur présenter nos compliments et pour leur rappeler que les *délais mensuels pour l'envoi des articles à paraître sont fixés au 25 de chaque mois.*

LA REDACTION.



Les collectionneurs ont intérêt à se mettre en relation avec une maison vaudoise de confiance, fondée en 1910

Ed. S. ESTOPPEY
 Rue de Bourg 10, LAUSANNE
 Paie de bons prix pour anciens timbres de 1840-1860

TOUJOURS SATISFAIT ...!

Si vous achetez votre « Gruyère » et vos fromages à « dessert » **CHEZ PERRETTE**

Les magasins spécialisés en produits laitiers

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole