

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 76 (1949)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : gâteau au fromage  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-226888>

### **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:** 21.11.2024

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



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**