

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 6

Artikel: Les conseils de "Perrette" : ravioli "ma façon"
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227737>

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: 30.01.2025

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



**Les conseils de
" PERRETTE "**

Ravioli « Ma Façon »

Préparer la veille une pâte à ravioli avec 500 gr. de farine, 2-3 œufs, quelques cuillerées d'huile, la quantité d'eau nécessaire, ainsi qu'un peu de sel.

Garniture : Travailler 300 gr. de fromage de gruyère râpé avec 4 œufs et un peu de béchamelle. Faire revenir au beurre des oignons hâchés, ajouter un peu d'ail et saupoudrer de paprika. Mettre encore de la ciboulette et du persil hâché et saler légèrement. Mélanger le tout à la masse. Faire avec la pâte à ravioli une abaisse mince et y découper des rondelles de 6-7 cm. de diamètre dont on humecte le bord au pinceau. Mettre au milieu de chaque rondelle un petit tas de garniture et rabattre la pâte sur celle-ci. Coller les bords, faire pocher lentement les ravioli pendant 6-8 minutes à l'eau bouillante salée, puis égoutter sur un linge, les ranger dans un

plat à gratin beurré, napper de sauce tomate, saupoudrer de Sbrinz et de gruyère râpé, arroser d'un peu de beurre fondu et gratiner au four chaud. Au moment de servir, verser sur le plat une petite quantité de beurre noisette, dans lequel on aura fait revenir un peu d'ail et de thym finement hâchés et faire glacer au four. Servir très chaud.

Pour PAQUES " PERRETTE "
organise à votre intention un
CONCOURS de MOTS CROISÉS
ouvert à tous et doté de nom-
breux prix.

Chers amis collaborateurs,

Dernier délai pour la remise des articles et copies diverses : **le 25 de chaque mois.**

Encore un bon conseil de " PERRETTE "

Pour tous vos achats en PRODUITS LAITIERS de 1er choix, adressez-vous en toute confiance dans un de ses 11 magasins :

Rue de la Grotte 3 (Bât. B.C.V.)	Avenue des Mousquines 1	
Avenue Juste-Olivier 12	Rue Marterey 70	Cheneau-de-Bourg 4
Rue Enning 8	Avenue d'Ouchy 70	Avenue de la Harpe 21
Boulevard de Grancy 8	Rue Saint-Martin 35	Cité-Derrière 4

Souvenez-vous que PERRETTE vous attend à son petit, mais sympathique BAR-LAITIER DE LA GROTTTE

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole