

Les conseils de "Perrette" : brochettes au fromage : bâtons au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **79 (1952)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228047>

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"

Il y a mille manières d'apprêter ce produit du pays par excellence qu'est le fromage...

Et voici deux recettes qui déjà vous mettent l'eau à la bouche.

Brochettes au fromage

Dans un pain anglais, tailler de petites tranches triangulaires, de la grandeur des morceaux de fromage en boîtes. Enfiler ensuite sur une petite brochette de bois : une tranche de pain, une tranche de Gruyères, et ainsi de suite jusqu'à ce que la brochette soit complète. Plonger les brochettes ainsi garnies dans du lait, puis les tourner dans la farine et les passer dans le jaune d'œuf. Cuire rapidement dans la grande friture, afin que l'intérieur du fromage reste bien tendre. On peut servir une sauce de tomates à part.

Bâtons au fromage

Faire avec des déchets de pâte feuilletée une abaisse mince et la découper en longues bandes assez larges. Tailler dans du fromage de Gruyères des morceaux de la grandeur d'un doigt, les envelopper en spirale avec la pâte, dorer au jaune d'œuf. Saupoudrer de Sbrinz râpé et cuire au four chaud...

Bon appétit !

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 20 de chaque mois.

LA REDACTION.

* * *

On demandait, au cours d'une soirée lausannoise, la différence qu'il y avait entre un banquier, un voleur, une jeune femme et une belle-mère !!!

Eh bien ! c'est simple : Le banquier additionne, le voleur soustrait, la jeune femme multiplie et la belle-mère divise !

**Achetez vos fromages chez
le spécialiste.**

De la qualité Du choix

chez "PERRETTE"

dans les 11 succursales de la

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8
Marterey 70
Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21
Cheneau de Bourg 4
Cité-Derrière 5
Grotte (Bâtiment B.C.V.)

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole