Les conseils de "Perrette" : recette pour un succulent gâteau au fromage...

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **78 (1951)**

Heft 3

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-227659

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les conseils de " PERRETTE "

Recette pour un succulent gâteau au fromage...

Qui n'a pas eu envie d'une bonne tranche de gâteau au fromage... ? Encore faut-il qu'il soit préparé dans toutes les règles de l'art.

« Perrette » vous conseille donc la recette suivante :

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'orinaire, 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 : *La préparation restant la même, on peut, avant d'y verser la crème, garnir le fond du gâteau d'oignons rôtis ou de petites tranches de lard maigre rôti.*

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.

Avis à nos correspondants

La Page jurassienne *paraîtra dans le prochain numéro, ainsi que d'autres articles dont nous avons dû, bien à regret, retarder la publication...*

SOUTENEZ DE VOS ACHATS
les annonceurs
du « Nouveau Conteur Vaudois ».

ATTENTION...!

...PERRETTE vous indique une excellente recette pour la préparation d'un savoureux gâteau au fromage, mais ce qu'elle vous recommande pour le bien réussir, c'est d'acheter ce fromage dans un de ses 11 magasins en ville...

La Grotte (Bât. de la B. C. V.)
Juste-Olivier
Rue Enning
Boulevard de Grancy 8
Marterey
Ouchy
Saint-Martin
Mousquines
Chen.-de-Bourg
Aven. de la Harpe
Cité-Derrière

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole