

# Les conseils de "Perrette" : soufflés au fromage

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-226919>

## **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"

### Soufflés au fromage

Battre en mousse 125 gr. de beurre avec un peu de sel, puis incorporer peu à peu 6 jaunes d'œufs, 200 gr. de fromage de Gruyère ou d'Emmental râpé, 70 gr. de farine ainsi que 6 blancs d'œufs battus en neige. Verser cette masse dans un moule beurré et saupoudré de panure, et cuire à four assez chaud jusqu'à belle couleur jaune d'or.

### Oeufs farcis

Peler 5 œufs cuits durs, les partager dans le sens de la longueur, enlever le jaune, et le passer au tamis ; ajouter à ce jaune 50 gr. de beurre et 50 gr. de Gruyère ou d'Emmental râpé, bien battre le tout en mousse, et, à l'aide d'un cornet muni d'une douille cannelée, remplir les œufs. Les dresser sur un plat avec tout autour de petits canapés que l'on aura garni d'une mince tranche de fromage.

## 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,  
Martèrey 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.

## MESDAMES !

songez à votre fourrure  
de PRINTEMPS

LA BONNE ADRESSE :  
**BALLENEGGER FOURREUR**

17, rue de Bourg, Lausanne  
(Maison de la Confiserie Leimgruber)

TRANSFORMATIONS - RÉPARATIONS - CONSERVATION

## Voici bientôt les Fêtes de Pâques...

*les œufs baissent ! Suivez les conseils de PERRETTE et vous pourrez faire à peu de frais des mets exquis.*

Tous les produits laitiers dans les 11 succursales de la  
**Centrale laitière de Lausanne**  
**Laiterie Agricole**