

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 79 (1952)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Les conseils de "Perrette" : médaillons de pommes de terre au fromage  
**Autor:** Perrette  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-228100>

### **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:** 17.11.2024

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



Les conseils de  
"PERRETTE"

**Médailles  
de pommes de terre  
au fromage**

*Râper ou presser en purée les pommes de terre bouillies, en faire une pâte ferme avec l'œuf, la farine et les fines herbes. Former un rouleau d'environ 6 cm. de diamètre et le couper en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Panner celles-ci d'un seul côté et, en pressant avec le dos de la cuiller, creuser légèrement le dessus de la tranche. Ranger les médailles sur une plaque huilée ou graissée, remplir les creux d'un mélange de dés de fromage et tomates coupées ou purée de tomates et cuire au four.*

*(La pâte peut aussi être préparée avec des pommes de terre crues finement râpées.)*

Quantité : Pour 4 à 5 personnes, 750 gr. de pommes de terre, 1 œuf, 3-4 cuillerées de farine ; beaucoup de fines herbes et oignons hachés ; sel, panure.

Garniture : 250 gr. de fromage.

Cuisson au four : 25 à 30 minutes.

**Avis à nos collaborateurs  
et amis**

Le président vaudois des patoisans recommande encore aux collaborateurs patoisans du *Conteur* d'écrire des anecdotes très courtes (avec traduction littérale), afin que tous les lecteurs du *Conteur* puissent les lire.

Le journal en sera mieux apprécié. Un auteur ne doit pas écrire pour lui, mais pour ceux auxquels il s'adresse. *H. Kissling.*

**Mof... de soldat !**

Nous marchions depuis une heure. Sous la pluie violente à crever les yeux. On n'entendait que le bruit des souliers cherchant à éviter un peu les flaques de cette eau tombant du ciel, à croire que tous les bisces célestes débordaient.

Chamot, qui était devant moi, se retourna et me dit en regardant piteusement ses pieds :

— Dis, Georges, mes souliers, ils sont comme nous : ils font leur école... d'aspirants !

*Chez amis du Conteur...*

PERRETTE espère que vous avez bien commencé cette Nouvelle Année et elle souhaite vous rencontrer souvent dans une de ses 11 succursales où vous trouverez toujours des produits laitiers de premier choix.

Saint-Martin 35  
Av. Juste-Olivier 12  
Rue Enning 8  
Boulevard de Grancy 8  
Martèrey 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**