

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 79 (1952)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de "Perrette" : brochettes au fromage : bâtons au fromage
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228047>

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 "

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