

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 81 (1954)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de Perrette
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228890>

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: 05.02.2025

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



Les conseils
DE PERRETTE

Croquettes de pommes de terre

Pommes de terre et fromage se complètent savoureusement... Il n'est que de savoir les allier culinairement.

**PROPORTIONS
POUR 4 PERSONNES**

800 gr. à 1 kg. de pommes de terre, 1-2 œufs ou 2-3 jaunes, 4-5 cuillerées de farine, 200 gr. de fromage râpé, épices : sel, muscade à volonté, marjolaine.

Pour paner : 1 œuf, 2-3 cuillerées de lait, 8-10 cuillerées panure, friture.

Temps de cuisson : au four, 20 min. ; à la poêle, 5-10 min.

PRÉPARATION

Eplucher et couper les pommes de terre en dés. Cuire à la vapeur ou dans peu d'eau.

Passer au presse-purée ou au passe-vite. Laisser refroidir.

PROCÉDÉ

Mélanger à la masse les œufs, l'un après l'autre, la farine, le fromage et l'assaisonnement (la pâte doit être ferme et très peu mouillée). Former de petites saucisses de 2 cm. d'épaisseur, les paner et cuire à grande ou petite friture, ou sur plaque graissée au four.

PANER

Passer à la farine, passer à l'œuf et au lait (battus), passer à la panure.

Servir avec sauce tomates, salade, légumes, pour dîner ou souper.

**Amicale des patoisants
de Savigny-Forel**

La prochaine assemblée de l'Amicale prévue pour le dimanche 29 novembre aura lieu le *dimanche 22 novembre*, à 14 heures, à Forel, Salle communale.

Un intéressant programme a été préparé pour cette rencontre.

**UN SOUPER BIEN VAUDOIS...
ET QUE CHACUN APPRÉCIE...!**

Des pommes de terre en robe des champs avec du bon « VACHERIN DE LA VALLEE »

Les pommes de terre s'achètent n'importe où, mais, l'excellent « MONT D'OR » se vend...

CHEZ PERRETTE !

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
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B. C. V.)

Centrale Laitière de Lausanne