

**Zeitschrift:** Générations  
**Band:** - (2017)  
**Heft:** 89

**Rubrik:** Recette : Flemmekuche

### **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**

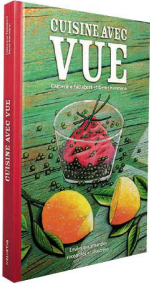
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 15.10.2024

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

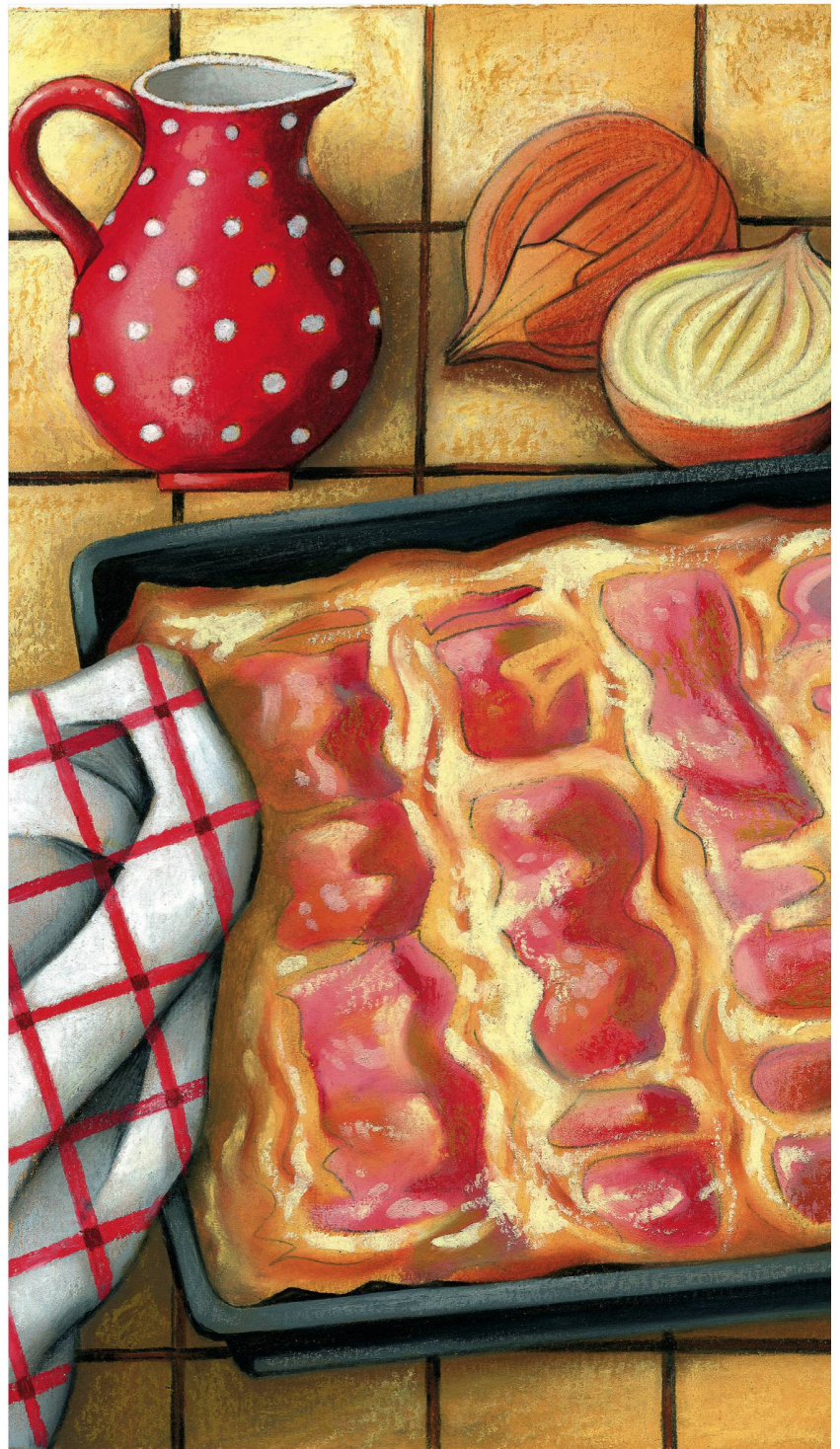


## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



# Flemme-kuche



Plat pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 abaisse (pâte déjà étalée) de pâte à pizza
- 300 g de gruyère râpé
- 10 tranches de lard à rôtir
- 2 dl (20 cl) de crème entière
- 1 gros oignon blanc
- muscade
- poivre

### PRÉPARATION

Déposez une abaisse de pâte à pizza dans une plaque. Pelez et coupez 1 gros oignon blanc en rondelles et éparpillez-les sur la pâte. Disposez 10 tranches de lard à rôtir sur l'entier du gâteau.

Saupoudrez de 300 g de gruyère râpé et répartissez 2 dl de crème entière. Poivrez, muscadez et enfournez 15 à 20 min à 180 degrés (T6), juste de quoi colorer la pâte. Servez avec une salade bien relevée.