Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 4

Artikel: Baguettes au fromage
Autor: Perrette
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-226836

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.11.2025

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

Les conseils de "PERRETTE"

Beignets au fromage de Bagnes ou de Glaris

Couper dans un bon fromage de Bagnes ou de Glaris, des tranches de 8 cm. de long, 4 cm. de large et 1 ½ cm. d'épaisseur.

Passer ces tranches dans l'œuf battu, légèrement poivré, mais pas salé.

Répéter cette opération très soigneusement.

Plonger les beignets dans la friture bouillante et servir chaud. En coupant le beignet sur l'assiette, le fromage doit couler comme une fondue.

Baguettes au fromage

Travailler ensemble 100 gr. de farine, 140 gr. de beurre, 150 gr. de bon gruyère râpé. Incorporer à cette masse 2 jaunes d'œufs ainsi qu'un peu de paprica.

Laisser reposer quelques heures au frais.

Façonner cette pâte en baguettes de l'épaisseur d'un doigt et d'une longueur de 7 à 8 cm.

Faire cuire à four moyen.

Excellent avec un verre de 47.

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 25 de chaque mois.*

LA REDACTION.

F L "DIABLERETS" APÉRITIF AUX PLANTES DES ALPES

Pourquoi... !

Pourquoi les coqs ont-ils des ailes
Pourquoi les poules ont-elles des œufs ?
Parce que les coqs ont besoin d'elles
Et que les poules ont besoin d'eux.

Un abonné.

LA VIANDE EST CHÈRE... *Suivez les conseils économiques de « PERRETTE »*

Un bon Gruyère,
Un excellent vacherin fribourgeois,
Un savoureux fromage de Bagnes ou de Glaris,
Un vacherin « Mont-d'Or » crèmeux,

s'achètent en toute confiance dans les ***11*** *succursales de la*

Centrale laitière de Lausanne
LAITERIE AGRICOLE