

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 6

Artikel: Les conseils de "Perrette" : gâteau au fromage
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226888>

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: 07.02.2026

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



Les conseils de “ PERRETTE ”

Gâteau au fromage

Pâte brisée : 200 gr. farine tamisée, 1 cuillerée à café de sel, 100 gr. de beurre et 4 cuillerées d'eau. Préparer la pâte comme à l'ordinaire, la laisser reposer et l'abaisser ; puis en foncer une plaque à gâteau et piquer le fond.

Garniture : Pour un gâteau de 25-30 cm. de diamètre, mettre 5 œufs dans une casserole, ajouter 200 gr. de fromage râpé, ainsi qu'une bonne pincée de sel et l'assaisonnement nécessaire. Mouiller avec 3 dl. de lait. Tourner le tout sur feu doux et verser l'appareil tiède sur le gâteau.

Cuisson : Environ 25 minutes à four chaud. Servir de suite.

Variante : On peut, avant de verser la crème, garnir le fond d'oignons ou de petites tranches de lard maigre rôties.

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.



Les collectionneurs ont intérêt à se mettre en relation avec une maison vaudoise de confiance, fondée en 1910

Ed. S. ESTOPPEY
Rue de Bourg 10, LAUSANNE
Paie de bons prix pour anciens timbres de 1840-1860

TOUJOURS SATISFAIT ... !

Si vous achetez votre « Gruyère » et vos fromages à « dessert » **CHEZ PERRETTE**

Les magasins spécialisés en produits laitiers

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole