

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

Artikel: Amicale des patoisants de Savigny-Forel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228891>

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: 13.01.2026

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