

Les conseils de "Perrette" : riz-épinard au fromage en gratin

Autor(en): **Perrette**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **77 (1950)**

Heft 3

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-227216>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Les conseils de "PERRETTE"

Riz-Epinard au fromage en gratin

Quantité pour 3 personnes : 1 1/2 tasse de riz, 1 livre d'épinards, 100 gr. de fromage de cuisine ou Sbrinz, beurre.

Cuire le riz dans de l'eau salée. Les feuilles entières d'épinards sont bouillies puis passées au beurre. (Ne pas saler les épinards.) Beurrer un plat à gratin et disposer une couche de riz, une de fromage, une d'épinards, puis de nouveau une de fromage, et ainsi de suite. Terminer par une couche de riz, saupoudrer de fromage et mettre quelques morceaux de beurre. Gratiner au four chaud pendant vingt minutes.

Ce plat, accompagné de salade verte, est délicieux. On peut remplacer les épinards par des choux, choux-fleurs ou choux frisés.

Vaudois...!

Le verre de l'amitié se boit au
BUFFET DE LA GARE

André OYEX

LAUSANNE

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.



**Comes-
tibles**

Escaliers du
Lumen

Tél. 2 23 93

PERRETTE agrandit son domaine ...!

Celle qui vous prodigue ses conseils a inauguré, dans le nouvel immeuble de la « Banque Cantonale », rue de la Grotte 3, sa 12^{me} succursale agrémentée d'un accueillant « *Baz laitiez* »...

Installations modernes Produits de premier choix
Service impeccable dans une ambiance sympathique

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole