

Les conseils de "Perrette" : recette pour un succulent gâteau au fromage...

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 3

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228469>

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 "

Recette pour un succulent gâteau au fromage...

Qui n'a pas eu envie d'une bonne tranche de gâteau au fromage... ? Encore faut-il qu'il soit préparé dans toutes les règles de l'art.

« Perrette » vous conseille donc la recette suivante :

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 le feu doux et verser l'appareil tiède sur le gâteau.

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

Variante : La préparation restant la même, on peut, avant d'y verser la crème, garnir le fond du gâteau d'oignons rôtis ou de petites tranches de lard maigre rôti.

Logique étrillée

Tzibobet, un vieil original de célibataire, domestique chez un jardinier, devait un matin, à la hâte, atteler le cheval.

— Ah ! mais, Tzibobet, il est beau ton coco : tu n'as pas usé l'étrille ce matin ?

— C'est vrai, mais vous êtes pressé.

— D'accord, mais je n'ose pas voyager avec un cheval aussi sale.

Alors, Tzibobet, en nasillant effroyablement :

— Est-ce qu'on étrille les lièvres ?... Ça ne les empêche pas de courir !

O.

Le crédit... du mendiant !

— Je n'ai pas le temps de m'arrêter maintenant, dit Bélidor à un mendiant ; je vous donnerai quelque chose en repassant.

— Vous ne sauriez croire combien d'argent j'ai déjà perdu en faisant crédit de la sorte ! répartit celui-ci.

FAVORISEZ NOS ANNONCEURS et surtout, dites-leur bien que vous avez vu leur annonce dans le CONTEUR !

UN SOUPER BIEN VAUDOIS...

et un régal pour tous :

Des pommes de terre en robe des champs avec du bon VACHERIN DE LA VALLÉE...

Les pommes de terre ne seront pas trop chaudes, mais en revanche, le vacherin doit être un excellent MONT D'OR de la

11 succursales en ville

Téléphone : 23 01 51

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole