

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2017)  
**Heft:** 89

**Rubrik:** Recette : Flemmekuche

#### 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

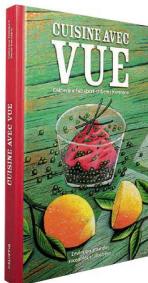
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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>**



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé *Cuisine avec vue* (Editions Helvetic), joliment illustré par Denis Kormann.



# Flemmekuchen

**Plat pour 4 à 6 personnes**

#### INGRÉDIENTS

- 1 abaisse (pâte déjà étalée) de pâte à pizza
- 300 g de gruyère râpé
- 10 tranches de lard à rôtir
- 2 dl (20 cl) de crème entière
- 1 gros oignon blanc
- muscade
- poivre

#### PRÉPARATION

Déposez une abaisse de pâte à pizza dans une plaque. Pelez et coupez 1 gros oignon blanc en rondelles et éparpillez-les sur la pâte. Disposez 10 tranches de lard à rôtir sur l'entier du gâteau.

Saupoudrez de 300 g de gruyère râpé et répartissez 2 dl de crème entière. Poivrez, muscadel et enfournez 15 à 20 min à 180 degrés (T6), juste de quoi colorer la pâte. Servez avec une salade bien relevée.

