

Les conseils de Perrette

Autor(en): **Perrette**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **85 (1958)**

Heft 7

PDF erstellt am: **17.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-230940>

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

Un souffle printanier et voilà qu'apparaissent les premières perce-neige qui annoncent le réveil de la nature. Déjà, à la surface des jardins encore dénudés, surgissent les fines feuilles des premières salades. La ménagère s'en réjouit et apportera à son prochain menu un bon plat qui accompagnera si bien les savoureux bâtons au fromage. La préparation en est si simple ; voyez plutôt :

Bâtons au fromage

Dans une pâte brisée, ou mieux encore feuilletée, que vous aurez abaissée l'épaisseur d'un dos de couteau, vous découperez de petits rectangles. Sur une partie de ces rectangles, vous disposerez alors de petits bâtons de fromage de 5 cm., entourés d'une fine tranche de lard. Recouvrez-les ensuite des autres rec-

tangles restants et pressez les bords avec une fourchette. Une fois dorées au jaune d'œuf, les pièces ainsi constituées seront placées sur une feuille à gâteau beurrée que vous gliserez au four pas trop chaud. Pour une bonne réussite, il vous suffira d'avoir un tout bon Gruyère, aussi « Perrette » se fera-t-elle un plaisir de vous conseiller et éventuellement vous coupera les tranches de l'épaisseur voulue. Rendez-lui visite.

Oeufs farcis

Peler 5 œufs durs, les partager dans le sens de la longueur, enlever le jaune, et le passer au tamis ; ajouter à ce jaune 50 g. de beurre et 50 g. de Gruyère ou d'Emmental râpé, bien battre le tout en mousse et, à l'aide d'un cornet muni d'une douille cannulée, remplir les œufs. Les dresser sur un plat avec tout autour de petits canapés que l'on aura garni d'une mince tranche de fromage.

Voici bientôt les Fêtes de Pâques...

Dans tous les magasins « Chez PERRETTE » vente spéciale d'ŒUFS FRAIS et d'ŒUFS TEINTS

Une garantie : Des œufs toujours frais livrés chaque jour par nos producteurs

Douze succursales à Lausanne :

Saint-Martin 35
Av. Juste-Olivier 12
Rue Enning 8
Boulevard de Grancy 8

Martigny 70
Mousquines 1
Av. d'Ouchy 70
Av. de la Harpe 21

Cheneau-de-Bourg 4
Rue Curtat 8
Grotte (Bâtiment B.C.V.)
Av. des Bergières 57

et trois autres à :

La Conversion

La Perraudettaz

Le Bois-Gentil

AMIS DU „CONTEUR“

de l'Est et de l'Ouest de la ville, souvenez-vous que « PERRETTE » a ouvert une succursale dans votre quartier...

soit, à l'Est : **Perraudettaz, avenue de Lavaux 6**

à l'Ouest : **Avenue des Bergières 51.**

Dans ces deux nouveaux et accueillants magasins, vous trouverez tous les produits laitiers de qualité de la

CENTRALE LAITIÈRE DE LAUSANNE