

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de "Perrette" : recette pour un succulent gâteau au fromage...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227659>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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 fonder 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 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.

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.

Avis à nos correspondants

La Page jurassienne paraîtra dans le prochain numéro, ainsi que d'autres articles dont nous avons dû, bien à regret, retarder la publication...

SOUTENEZ DE VOS ACHATS

les annonceurs

du « Nouveau Conteur Vaudois ».

ATTENTION...!

...PERRETTE vous indique une excellente recette pour la préparation d'un savoureux gâteau au fromage, mais ce qu'elle vous recommande pour le bien réussir, c'est d'acheter ce fromage dans un de ses 11 magasins en ville...

La Grotte (Bât. de la B. C. V.)
Juste-Olivier
Rue Enning
Boulevard de Grancy 8
Marterey
Ouchy
Saint-Martin

Mousquines
Chen.-de-Bourg

Aven. de la Harpe
Cité-Derrière

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole