

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 3

Artikel: Les conseils de "Perrette" : recette pour un succulent gâteau au fromage...
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228469>

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 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 Béliador 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