

Spezialitads dal Grischun



GRATIN DES PASSEURS DU COL DE JULIER

Aujourd'hui encore ce repas alpestre est apprécié des passeurs et des bergers

Ingrédients

(pour 4 portions)

250 g de pain rassis
150 g de fromages de montagne grison
2 salsiz grison, ou salsiz double de Maienfeld
ou n'importe quelle saucisse crue
3 dl de bouillon de viande
1 dl de vin blanc
4 oeufs
1 oignon
40 g de beurre

Préparation

(Préliminaires: 45 minutes, temps de préparation. 20 minutes)

- Coupez le pain, le fromage et le salsiz en tranches et étalez-les alternativement en couches dans un plat à gratin. La couche de pain doit être en dernier.
- Versez le bouillon et le vin blanc dessus et glissez le gratin dans le four préchauffé à 200°C et laissez-le cuire de 15 à 20 minutes. Battez les oeufs et versez-les sur le gratin des passeurs puis remettez-le au four pendant 10 minutes. Pendant ce temps,

coupez l'oignon en travers pour former des anneaux et faites-le revenir dans le beurre. Garnissez-en le gratin au sortir du four et servez aussitôt.

- Accompagné d'une salade de saison mêlée, c'est un repas rustique et succulent.