

Spezialitads dal Grischun



MACARONI DES BERGERS D'ALPAGE

Un repas consistant et très savoureux

Ingrédients

(pour 4 portions)

400 g de macaroni
4 à 5 pommes de terre
200 g de jambon cru, de lard cru ou de salsiz
150 g de fromage d'alpage râpé
2 dl de crème pour sauce
1 dl de lait
beurre
1 à 2 gros oignons

Préparation

(Préliminaires: 20 minutes, temps de préparation: environ 20 minutes)

- Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés de 1 cm et faites-les cuire dans de l'eau salée environ 10 minutes. Ajoutez ensuite les macaroni et continuez la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
- Coupez en dés le jambon cru, le lard ou le salsiz et faites-les revenir dans la poêle à frire. Râpez le fromage d'alpage avec la râpe à roesti.
- Egouttez rapidement le mélange de pommes de terre et de macaroni dans la passoire,

versez le tout dans un plat résistant au feu et ajoutez-y les dés de viande tout en remuant vivement, saupoudrez de fromage et de quelques flocons de beurre. Coupez les oignons en rondelles, faites-les revenir dans du beurre et répartissez-les sur les macaroni. Dans le four préchauffé à 220 ° C, laissez cuire vos macaroni entre 15 à 20 minutes. Bon appétit!