

CUISINE RECETTES

Gâteau de pommes de terre au lard et au gruyère

POUR : 6 personnes
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 1h30

280 g de gruyère AOC suisse • 1 kg de pommes de terre • 240 g de lard fumé en tranches • 1 botte de thym • 100 g de beurre • Poivre

1 Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ. Râpez le gruyère et faites fondre 60 g de beurre. Avec le beurre restant, beurrez un plat rond, de préférence en pyrex, et tapissez le fond avec des tranches de lard, en les superposant légèrement.

2 Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Recouvrez le lard d'une couche de pommes de terre. Saupoudrez d'un peu de gruyère, de poivre, de thym et de beurre fondu. Ajoutez une couche de lard, puis de pommes de terre, et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de lard. Poivrez et saupoudrez de thym. Couvrez le plat d'aluminium. Enfouissez pendant 1h30.

3 A la fin de la cuisson, éteignez le four et laissez reposer le gâteau pendant 10 min à l'intérieur. Décollez les bords avec un couteau à lame fine, puis démoulez dans un plat plus large. Servez aussitôt et décorez avec un peu de thym.

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Fondue Moitié-Moitié

POUR : 4 personnes
PRÉPARATION : 10 min CUISSON : 10 min

400 g de gruyère AOC réserve (8 mois) • 400 g de **vacherin** fribourgeois AOC (4 mois) • 600 à 800 g de pain de campagne coupés en gros dés • 1 gousse d'ail • 3 dl de vin blanc sec* • 1 petit verre de kirsch* (optionnel) • 3 cuil. à café de féculé • Poivre.

1 Frottez le caquelon avec de l'ail. Délayez la féculé avec le vin blanc, et portez le mélange à ébullition. Ajoutez le gruyère et le vacherin grossièrement râpés. Faites fondre à feu doux, en remuant continuellement à l'aide d'une spatule.

2 Assaisonnez de poivre et éventuellement de kirsch, selon les goûts. Quand la consistance est crémeuse, placez le caquelon sur le réchaud, avant les premiers signes d'ébullition. Maintenez à température.

3 Dégustez avec des morceaux de pain piqués sur une fourchette à fondue et plongez-les dans le caquelon, tout en remuant régulièrement pour maintenir une texture homogène.

© LES FROMAGES DE SUISSE

