

Country potatoes au fromage d'alpage



Ingrédients pour 5 personnes

- Mélange d'épices: 3 cs d'huile de colza, 1 cc de sel, 1 cs de curcuma, 1 cs de persil, 1 cs de ciboulette
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme coupées grossièrement dans le sens de la longueur
- 70-100 g de fromage d'alpage coupé en dés

papier sulfurisé pour la plaque

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Dans un saladier, mélanger l'huile et les épices, puis y passer les pommes de terre en imbibant chaque face. Répartir les pommes de terre sur la plaque chemisée et enfourner pendant 30 min.

Répartir les dés de fromage d'alpage sur les pommes de terre, continuer la cuisson 2 minutes et servir.

Cuisiner avec du fromage d'alpage, c'est la simplicité même. Autrefois, de nombreuses familles se nourrissaient de pommes de terre et de fromage. Ces us ancestraux connaissent un nouvel essor – un délice avec un verre de cidre ou de vin.

Martin Rügsegger, gérant de la marque faîtière Fromage d'alpage suisse, cuisine régulièrement cette recette pour le plus grand plaisir des cinq membres de sa famille.