

Maluns au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse cuites la veille
- 200-300 g de farine
- sel
- env. 80 g de beurre
- fromage d'alpage de votre choix

Préparation

Éplucher les pommes de terre et les râper à la râpe à rösti. Ajouter la farine et le sel. Pétrir et froter le mélange entre les mains jusqu'à obtenir de petits grumeaux.

Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle antiadhésive, ajouter les pommes de terre et rôtir 20 min environ en remuant constamment. Ajouter progressivement le reste du beurre en remuant jusqu'à ce que les petits grumeaux soient croustillants.

Agrémenter les maluns de fromage d'alpage. Servir avec de la compote de pommes ou de pruneaux ou une salade.