

Torsades au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte

- 400 g de farine
- 400 g de pommes de terre à chair farineuse
- 1 gros œuf
- 100 g de beurre
- sel

Farce

- 150 g de jambon coupé en petits morceaux
- 150 g de fromage d'alpage finement râpé
- 1 œuf battu

Préparation

Cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, laisser refroidir, peler et écraser au presse-purée ou au passe-vite. Ajouter la farine, l'œuf, le sel et le beurre et pétrir pour obtenir une pâte.

Abaisser finement la pâte en un grand rectangle et badigeonner d'œuf battu. Répartir le jambon et le fromage d'alpage sur la moitié de la pâte, rabattre l'autre moitié par-dessus et presser légèrement. Découper en bandes de 2 cm de large. Torsader les bandes plusieurs fois et badigeonner d'œuf. Cuire env. 15 min dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante).

Astuce: on peut remplacer le jambon par des herbes ou des légumes râpés à la mandoline. Laissez libre cours à votre imagination!