

Petite trempette de fromage et de pommes de terre de terre

Pour 4 personnes

Ingrédients

Sauce :

1-2	oignons finement hachés
un peu	de beurre pour étuver
1 cc	de farine
8 cs	de vinaigre de cidre
8 cs	d'huile de tournesol
un peu	de sel et poivre
	Fines herbes fraîches (par ex. ciboulette, persil, aneth, marjolaine) hachées
400 g	de fromage Tilsiter, fromage de Lustdorf ou d'Amriswil
1 kg	de pommes de terre à chair ferme

Préparation

1. Pour la sauce, étuver les oignons dans le beurre. Saupoudrer de farine, puis déglacer au vinaigre. Retirer la casserole du feu. Ajouter l'huile. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre. Incorporer les fines herbes à la sauce froide, puis verser dans un petit ravier.
2. Couper le fromage en bouchées ou en allumettes et le dresser sur une assiette.
3. Consommer après avoir trempé à table, dans la sauce, les morceaux de fromage et les pommes de terre cuites en robe des champs.

Plus de 8'000 recettes gratuites pour la cuisine www.swissmilk.ch

www.patate.ch



Petite trempette de fromage et de pommes de terre de terre