

# Spezialitads dal Grischun

---



## «DÎNER DES BERGERS»

*Un repas simple et frugal des fromagers et des bergers sur l'alpage*

### Ingrédients

(pour 4 portions)

320 g de pain rassis  
4 dl de lait  
200 g de lard cru  
1 cuiller à soupe de beurre de choix  
4 oeufs  
1/2 cuiller à thé de sel  
Poivre  
1 bouquet de persil

Hachez finement le persil et mélangez-le avec les oeufs.

- Versez ce liquide sur la pain et laissez-le devenir consistant en retournant toujours cette masse.
- Dressez le repas sur un plat et servez-le en l'accompagnant d'une salade.

### Préparation

(Preliminaires: 20 minutes, temps de preparation: environ 15 minutes)

- Coupez le pain en petites tranches et versez dessus 3 dl de lait. Laissez reposer pendant 10 minutes.
- Coupez le lard en petits dés et faites-le revenir dans le beurre chauffé. Ajoutez le pain que vous avez laissé égoutter auparavant et faites griller le tout dans la poêle en retournant de temps en temps.
- Battez les oeufs dans le reste du lait, assaisonnez en ajoutant le sel et le poivre.