

Spezialitads dal Grischun



MALUNS DA LAI

Un dîner simple habituel dans le centre des Grisons

Ingrédients

(pour 4 portions)

700 g de pommes de terre cuites (à cuire 2 jours avant la consommation)

200 g de

1 cuill. à thé de sel

250 g de beurre

2 saucisses, une autre saucisse crue ou

200 g de lard choisi dans l'assortiment

Grischuna

Un truc pour peler les saucisses crues: Si la peau se détache difficilement de la saucisse, mettez-la vite sous l'eau tiède du robinet et vous n'aurez aucune difficulté à peler votre saucisse.

Préparation

(Preliminaires: 30 minutes, temps de préparation: env. 45 minutes)

- Pelez d'abord la saucisse crue, coupez le lard ou la saucisse crue en dés et mettez de côté. Mélangez les pommes de terre pelées avec la farine, malaxez bien, puis ajoutez le sel. Faites chauffer 50 g de beurre dans une

poêle à frire et ajoutez le mélange de pommes de terre et de farine et faites-les frire une demi-heure sans cesser de remuer. De temps en temps, ajoutez un peu de beurre, mais gardez-en encore 30 g.

- Lorsque de petits grumeaux croustillants se seront formés, ajoutez-y la saucisse crue ou le lard et chauffez de nouveau cette masse. Avant de servir, répartissez dessus le beurre restant en formant des flocons.
- Accompagnée d'une compote de pommes ou de n'importe quels autres fruits, cette composition forme un excellent repas pour enfants. Pour les adultes, on peut servir du café au lait pour accompagner ce repas. Dans les temps anciens, cette recette sans saucisses, formait un dîner apprécié par les paysans grisons. Il est vrai que c'était avant que les gourmets ne découvrent les Grisons.