

# Spezialitads dal Grischun

---



## PLAININIGNA

*Un repas frugal provenant de la cuisine paysanne des Grisons*

### Ingrédients

(pour 4 portions)

1.4 l de lait coupé d'eau (mi-lait, mi-eau)  
1 cuill. à thé de sel  
80 g de beurre  
250 g de farine  
150 g de semoule de maïs  
2 pommes de terre  
300 g de salami des Grisons en un seul  
morceau  
50 g de raisins secs (sultanines)  
du beurre pour le moule

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

(Préliminaires: 30 minutes, temps de préparation: 1 heure)

- Faites bouillir le lait coupé d'eau, le sel et le beurre. Mélangez la farine et la semoule de maïs et versez-les d'un seul coup dans le lait

coupé d'eau qui bout. Sans cesser de remuer, laissez bouillir doucement pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez la casserole du feu.

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Pelez le salami et coupez-le également en dés. Intégrez les deux ingrédients avec les sultanines au mélange de maïs tout en remuant.
- Enduisez de beurre un moule à tarte et remplissez celui-ci de la masse de maïs d'une épaisseur d'environ deux doigts.
- Faites cuire dans le four préchauffé à 180 degrés Celsius pendant environ 1 heure.
- Servez avec de la compote de pommes ou des morceaux de pommes ou de poires séchés.