



HelvetiBox

à la découverte du terroir

La recette de décembre du canton de Schwyz

Einsiedler ofenturli

Cette spécialité d'Einsiedeln est un gâteau au fromage sur un lit de pommes de terre.

Préparation : env. 60 minutes – Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g	pommes de terre (cuites la veille)
3 cs	farine
selon goût sel	
1	gros oignon (finement haché)
640 g	fromage (p.ex. un mix d'Appenzeller, Gruyère, Emmental)
5	œufs
un peu	de crème
35 g	lardons

1. Passer les pommes de terre de la veille au passe-vite.
2. Ajouter la farine et le sel et pétrir pour obtenir une pâte.
3. Répartir la pâte régulièrement sur une plaque à gâteau graissée (environ 1cm d'épaisseur), piquer à la fourchette.
4. Hacher l'oignon, râper le fromage. Mélanger l'oignon et le fromage avec les œufs battus et la crème, répartir sur la pâte. Parsemer de lardons.
5. Cuire environ 60 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

A servir avec de la salade.