

Recette originale  
des Grisons:  
un authentique  
régal!



## Maluns au fromage des Grisons

Recette pour 4 personnes

1 kg pommes de terre  
300 g farine blanche  
280 g beurre  
250 g Bündner Bergkäse  
sel

Cuire la veille des pommes de terre non pelées et les éplucher encore chaudes. Le jour même, râper une moitié des pommes de terre et couper l'autre en fines rondelles.

Amalgamer la farine et le sel et les ajouter aux deux moitiés de pommes de terre en remuant. Chauffer 50 g de beurre dans une poêle en fonte et y incorporer le mélange.

Faire rissoler les pommes de terre à feu moyen ou doux, sans cesser de remuer. Ajouter un peu de beurre de temps en temps. Après env. 30 à 45 minutes, de petites miettes croustillantes de pommes de terre se formeront.

Avant de servir, incorporer un dernier morceau de beurre et accompagner l'ensemble d'une généreuse tranche de fromage des Grisons et de compote de pommes.