



PLAT PRINCIPAL

MALUNS AVEC COMPOTE DE PRUNEAUX



★★★★★ (100)

ENV. 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

la compote de pruneaux

400 g de pruneaux*

2-3 cs de sucre

4 cs d'eau

maluns

1 kg de pommes de terre à chair farineuse, cuites la veille

10 g de sel
poivre

200 g de farine blanche

80 g de beurre

pour servir

fromage
d'alpage

PRÉPARATION

1



Préparation de la compote de pruneaux:

Dénoyauter les pruneaux et les couper en quartiers. Les mettre dans une petite casserole avec le sucre et l'eau, bien mélanger et laisser cuire à couvert et à feu moyen env. 10 minutes. Réserver jusqu'au moment de servir.

2



Préparation des Maluns:

Eplucher les pommes de terre et les râper dans un saladier avec une râpe à rösti. Ajouter la farine et le sel, puis frotter la pâte ainsi obtenue entre ses mains pour former de petits grumeaux.

3



Mettre le beurre dans une poêle antiadhésive et le faire chauffer à feu moyen. Ajouter la moitié des grumeaux de pommes de terre. Remuer sans cesse à l'aide de deux cuillères en bois et laisser revenir env. 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les grumeaux soient dorés et qu'ils s'émiettent. Conserver au chaud et renouveler l'opération sans attendre avec le reste de la pâte et du beurre.

4



Servir les Maluns avec la compote de pruneaux et le fromage d'alpage.

ASTUCE

*selon la saison, la compote peut être réalisée à partir d'autres fruits (p. ex. abricots, pommes ou poires).