



PLAT PRINCIPAL

PLAIN IN PIGNA



★★★★☆ (328)

1 H 5 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 1** oignon
- 150 g** de Salsiz
- 150 g** de lard
- 120 g** de farine de maïs
- 2 cs** de farine
- 1.5 dl** de lait
- un peu** de beurre pour graisser le plat

Zum servieren

salade

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe à rösti au-dessus d'un grand saladier. Hacher finement l'oignon. Détailler le lard en lanières et le Salsiz en petits dés, puis les ajouter aux pommes de terre râpées.
- 2 Mélanger la farine et la farine de maïs et les ajouter à la préparation. Mélanger le tout en incorporant le lait. Saler et poivrer.
- 3 Préchauffer le four à 180 °C. Graisser une plaque ou un plat à gratin avec du beurre. Répartir le mélange à base de pommes de terre dans le plat. Faire cuire au four préchauffé pendant env. 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le tout soit bien doré et croustillant.

ASTUCE

- Le lard peut être remplacé par du jambon cru.
- Servir avec salade.