

Macaronis du chalet au Sbrinz d'alpage AOP

Recette de Sbrinz Käse GmbH, Sursee


Ingrédients (2 pers.)

200 g de macaronis Kernser

100 g de pommes de terre fermes à la cuisson

1 dl de crème acidulée

1 dl de crème entière

100 g de Sbrinz d'alpage râpé 

Sel, poivre

1 oignon

1 CS de farine

1 CS de beurre

Compote de pommes (facultatif)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180° C. Faire cuire les pâtes avec les pommes de terre coupées en cubes dans de l'eau bouillante. Couper l'oignon en fines lamelles, le mélanger à la farine et le faire dorer dans le beurre.
2. Égoutter les pâtes et les mélanger avec la crème acidulée, la crème entière et le fromage. Rectifier l'assaisonnement.
3. Faire gratiner au four une dizaine de minutes. Servir avec l'oignon doré et la compote de pomme.