

Maluns du Parc National Suisse

Plat (végétarien)



Temps de préparation: env. 60 minutes

Ingrédients

- 600g de pommes de terre, cuites 2 jours à l'avance
- 200g de farine
- 1 pincée de sel
- 50g de beurre

Préparation

- Peler les pommes de terre et les râper à l'aide d'une râpe, saupoudrer de farine, de sel, et bien mélanger.
- Chauffer le beurre dans la poêle à frire, ajouter le mélange et remuer à feu moyen pendant 30 minutes jusqu'à la formation de petites boules brun-jaune.

Auteur

Flavio Cahenzli
Parc National Suisse

Conseils

- Servir avec de la compote de pommes et/ou un morceau de fromage de montagne des Grisons.
- Le café au lait accompagne les maluns à merveille.