

Tatouillard de la Chaux du Parc régional Chasseral

Plat (végétarien)



Temps de préparation: env. 40 minutes

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 250 g de Tatouillard
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 2 cs d'huile de colza
- Sel, poivre

Préparation

- Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles.
- Presser la gousse d'ail et ciseler le persil.
- Chauffer l'huile dans une sauteuse, rissoler les pommes de terre en remuant régulièrement pendant 30 minutes.
- Couper le fromage en lamelles, l'ajouter sur les pommes de terre et laisser fondre.
- Ajouter l'ail, le persil, le sel et le poivre, remuer et servir aussitôt.

Producteur

Tatouillard
Fromagerie Zimmermann
La Chauxd'Abel
La Ferrière

Huile de colza
Hospice Le Pré-aux-Bœufs
Sonvilier

Conseils

- Le Tatouillard peut être remplacé par un autre fromage à croûte fleurie.

Auteur

Recette tirée de l'ouvrage "Recettes paysannes de l'Arc jurassien", disponible auprès de la Fondation rurale interjurassienne (www.frij.ch).