



«Rösti» suisses avec de l'Emmentaler Switzerland Premier Cru

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre
- 30 ml d'huile
- 50 g beurre
- 200 g Emmentaler Switzerland **Premier Cru** râpé
- sel et poivre du moulin

Préparation:

Cuire les pommes de terre pendant 15 min. dans de l'eau salée. Eteindre la plaque, les laisser reposer pendant 10 minutes puis les égoutter et les laisser refroidir. Les peler et les râper grossièrement. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu, ajouter les pommes de terre râpées et les tourner plusieurs fois avec une spatule en bois. Bien les tasser et si elles deviennent trop sèches, ajouter un peu d'huile ou de beurre. Les cuire à chaleur modérée jusqu'à ce que le fond soit croustillant. Les retourner à l'aide d'un couvercle de casserole ou d'une spatule puis les faire rôtir de l'autre côté. Une fois la cuisson terminée, les retourner de nouveau, les placer dans un plat à gratin, les couvrir avec l'Emmentaler râpé et placer le plat dans un four à chaleur moyenne ou dans le micro-onde jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Excellent avec de la viande grillée et de la salade.

Anton Wyss et son Emmentaler, gagnant du Championnat Mondial de Fromage (World Cheese Championships) en 1998 et 2004 à Madison, Wisconsin (USA), dans la catégorie Style Suisse. Les fromages de Wyss sont mûris à la perfection pendant 14 mois à Von Mühlener avant d'arriver sur le marché comme Emmentaler Switzerland **Premier Cru**.

