



Macaroni «Mont Buchegg» au four

Pour 4 - 5 personnes

Ingrédients:

- 400 g fromage Mont Buchegg
- 500 g macaronis
- 250 g pommes de terre
- 1 grand oignon
- 100 g beurre

Préparation:

Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches fines semblables à des «chips». Les faire bouillir à moitié dans de l'eau salée, puis ajouter les macaronis dans la même eau et cuire «al dente». Egoutter l'eau de cuisson. Râper finement le fromage et le mettre en alternance avec des rangées de macaronis et pommes de terre dans un plat résistant à la chaleur.

Couper grossièrement l'oignon et le faire dorer dans le beurre. Verser sur le mélange fromage, macaronis et pommes de terre, puis couvrir et laisser reposer quelques minutes afin de laisser fondre le fromage. Servir immédiatement.

Accompagne merveilleusement bien saucisses ou salades.

Un bref résumé de l'histoire de la Forteresse de Bucheggberg
La tour présente à Kyburg-Buchegg (Soleure) fût construite en 1546 pour remplacer la forteresse du Comte de Buchegg, détruite en 1383. De 1546 à 1798, elle fût utilisée comme prison, mais fût achetée par un propriétaire privé en 1863. Depuis 1938, elle appartient à la Fondation du Château Buchegg et en 1956, elle est devenue siège du Musée Folklorique du District de Bucheggberg.

