

Comme en Engadine

On dirait des röstis, mais en plus doré. Autre différence, le «Plain in Pigna» ne se prépare pas dans une poêle, mais sur la plaque du four. Autrefois, on le faisait même cuire sur des braises, dans un fourneau ou dans le four de la salle à manger. Aujourd'hui encore, cette généreuse spécialité engadinoise refuse de se laisser enfermer dans un moule étroit.

Plain in Pigna

FACILE

Mise en place et préparation: env. 30 min
Cuisson: env. 50 min
pour une plaque rectangulaire, g. lissée

1 kg de pommes de terre à chair ferme, grossièrement râpées

20 tranches de lard fumé, en réserver 10 tranches, tailler le reste en lanières d'env. 5 mm de large

1 salsiz (d'env. 100 g; voir «Suggestion»), en petits dés

3 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de maïs grosse mouture (p. ex. bramata cuisson 20 minutes)

1 c. à café de sel

un peu de muscade

poivre du moulin

noisettes de beurre

1. Dans une terrine, bien mélanger les pommes de terre et tous les ingrédients, y compris le maïs, assaisonner. **2.** Tapisser la plaque avec les tranches de lard réservées. Répartir dessus le mélange de pommes de terre, parsemer de noisettes de beurre.

Cuisson: env. 50 min au milieu du four préchauffé à 200°C.

Suggestion: remplacer le salsiz par du salami.

Servir avec: compote de pommes.

Par personne: lipides 45g, protéines 26g, glucides 46g, 2890kJ (691 kcal)

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le canton des Grisons et ses spécialités est sur notre site Web

www.bettybossi.ch

sous «News».