

Mischleta

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plat réfractaire de 25 cm de long

beurre pour le plat

200 g de pommes, pelées et coupées en lamelles

200 g de pommes de terres (Charlotte par ex.), cuites en robes des champs, pelées, coupées en rondelles

beurre pour étuver

sel, poivre

200 g de maïs de mouture grossière cuit dans de l'eau salée

200 g de fromage de montagne valaisan (Conches, par ex.) coupé en tranches



Préparation

1 Etuver les pommes et les pommes de terre séparément dans le beurre. Sortir de la poêle et assaisonner.

2 Disposer en couches successives la bouillie de maïs, le fromage, les pommes de terre et les pommes dans le plat beurré en finissant par une couche de fromage.

3 Cuire env. 40 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 °C. Servir dans des assiettes chaudes.

