DENNER

Des associations surprenantes

Nous y sommes presque —le 10 juin, le Championnat d'Europe de football en France va enfin commencer. Nous espérons qu'il s'agisse d'un match entre la Suisse et l'Italie. Du côté culinaire, nous y serions en tous cas bien préparés.

En tant qu'italo-suisse, le dilemme est plutôt difficile — quel est le plus beau pays? Qui sera champion d'Europe, ou encore plus difficile: où mange-t-on le mieux? Une escalope à la crème avec des nouilles ou des spaghettis à la carbonara? Ces deux mets me goûtent particulièrement bien! Pour célébrer l'Euro, j'ai donc concocté un repas vite fait, bon marché, qui combine les deux pays et peut parfaitement être savouré avec une bière en regardant un match. Même si ce mélange peut paraître un peu aventureux: je l'ai découvert dans un resto de montagne il y a quelques années et j'ai ensuite essayér de le faire à la maison. Conclusion: tomates, mozzarella et pommes de terre font bon ménage! Allez la Suisse, Forza Italia!

- Röstis Hero (disponible chez Denner)
- Tomates en grappes
- Un peu de mozzarella
- Un peu de gruyère râpé
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Préparez les röstis comme indiqué sur l'emballage.
3. Enlevez les graines des tomates avec une cuillère à café et coupez-les en morceaux.
4. Coupez aussi la mozzarella en morceaux.
5. Mélangez les tomates, la mozzarella et le gruyère, mettez le mélange sur les röstis cuits, puis le tout au four à 180° C jusqu'à ce que le fromage fonde.
6. Savourez avec une bière bien fraîche (par ex. Cardinal).