

Un menu familial bon et avantageux: les cornettes au fromage avec de la purée de pommes pour CHF 12.-



Voici un plat typiquement suisse! Qui a bien pu avoir l'idée de servir des nouilles au fromage avec de la purée de pommes? A première vue, cette combinaison semble étrange, mais le résultat est délicieux! Pour moi, ce plat évoque des souvenirs d'enfance. Lorsque je pouvais choisir le menu à cinq ans, je voulais toujours des cornettes au fromage, du riz

Cette recette simple ne coûte que 12 francs pour quatre personnes, suivant le choix du fromage et des pommes. Ce calcul comprend un demi-bouquet de persil, mais ni le beurre ni le sel ni le poivre.

- 500 g de cornettes
- 120 g de fromage salé, qui fait des fils (par ex. Appenzeller), râpé grossièrement
- 80 g de gruyère, râpé grossièrement
- 1 gros oignon, finement émincé
- Un peu de persil haché
- Un peu de poivre
- Un peu de beurre (à rôtir)

- 4 pommes
- 20 g de sucre
- 2 dl de jus de pomme
- jus d'un demi-citron

1. Cuisez les cornettes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente (encore un peu croquantes).
2. Pendant ce temps, faites cuire les oignons à petit feu dans un peu de beurre ou beurre à rôtir jusqu'à ce qu'ils soient glacés et bien bruns.
3. Egouttez les cornettes à la fin de la cuisson, puis ajoutez-les aux oignons avec le fromage, le persil et le poivre, remuez le tout à feu vif jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Servez les cornettes au fromage avec la purée de pommes.

1. Pelez les pommes et coupez-les en dés.

2. Versez les morceaux de pommes avec le sucre, le jus de pomme et le jus de citron dans une casserole.
3. Couvrez-la et cuisez le tout à petit feu jusqu'à ce que les pommes soient cuites.
4. Laissez refroidir, puis mixez la purée.

Environ 30 minutes