

Recettes autour du Gruyère AOP

Par les bénévoles des Tables d'hôtes de Pro Senectute Vaud

Croûtes au fromage de Cai-Cai, Claire-Lise et Jean-Luc Champendal à Saint-Prex

Ingrédients pour 4 personnes :

8 tranches de pain de mie
Env. 2 dl de vin blanc
400 gr de gruyère AOP râpé
200 gr de jambon ou de lard
4 œufs
2 dl de lait+2 dl de crème entière
1-2 cs de kirsch (facultatif)
Muscade, sel, poivre
Un peu de beurre pour les moules

Préparation : 20-25 min + 25 min de cuisson

Beurrez 4 petits plats (contenance env.4dl) allant au four. Déposez une première tranche de pain dans votre plat et arrosez-la d'un peu de vin blanc.

Déposer la moitié du jambon en tranches et recouvrir de la moitié du fromage râpé. Posez la 2ème tranche de pain légèrement décalée de l'autre et recommencez l'opération : humectez avec le vin, ensuite le jambon, puis le reste de fromage.

Battre les œufs, la crème, le lait et les épices en masse homogène et répartir sur les croûtes.

Mettre les plats dans un four préchauffé à 180 degrés pendant 20-25 min.

Personnellement, je présente ces plats sur des rondelles de bois de tilleul que mon papa m'a coupé. C'est rustique, et c'est très pratique, lorsqu'on a des plats qui sortent du four.

Accompagné d'une salade mêlée, cela constituera un délicieux repas.

Soufflé au fromage, Monique Allaz à Villars-le-Terroir

Pour 4 personnes ou 10 pots individuels :

Préparer une sauce béchamel avec

25 gr. de beurre
50 gr. de farine
3 dl de lait

Ajouter à cette sauce hors du feu

150 gr. de gruyère râpé

4 jaunes d'œufs

4 blancs d'œufs battus en neige

Beurrer un moule à soufflé, le remplir aux $\frac{3}{4}$. Idem pour les pots individuels.

Cuisson dans un four préchauffé à 200° : 40 à 45 mn pour un moule à soufflé et 20 mn pour les pots individuels.

Pour réussir un soufflé, il faut noter ce qui suit :

Battre les blancs d'œufs au dernier moment et les mélanger délicatement à la préparation.

Le soufflé doit être servi au sortir du four car, s'il attend, il retombe et prend un aspect lamentable ; ce sont les convives qui attendent le soufflé et pas le contraire.

Ouvrir le four lentement pour que l'air frais ne le fasse pas retomber.

Beignets de Vinzel, Pia Gerber à Echallens

Recette pour 10 personnes (20 malakoffs)

1500 gr de fromage râpé

75 gr de farine

5 œufs

50 gr de vin blanc

15 gr de kirsch

20 tranches de pains toasts (découpés à l'emporte-pièce de 6-7 cm de diamètre)
de l'ail haché et du poivre, selon le goût

Mélanger dans un saladier le fromage, la farine, les œufs, le vin blanc et le kirsch dans un bol.

Former des boules et les disposer sur des pains toasts ronds pour faire des dômes. Placer les malakoffs au moins 30 minutes au frigo.

Mettre de l'huile à chauffer à 160°C. Mettre les Malakoff dans l'huile chaude à l'envers.

Quand les malakoffs sont dorés, retourner et laisser cuire le côté pain. Ils doivent donc cuire 4 minutes 2 minutes côté dôme et 2 minutes côté pain à peu près.

Bien égoutter sur du papier absorbant et servir chaud, accompagnés d'une salade.

Tuile de fromage en forme de bol, Françoise Vautier à Duillier

Pour chaque tuile, compter une bonne cuillère à soupe de fromage râpé (gruyère, parmesan ou autre).

Poser un papier de cuisson sur une plaque, disposer 4 cuillères bombées de fromage dans les 4 coins et les étaler en rond de 12 cm de diamètre environ.

Enfourner à 200°C pendant 10 min. jusqu'à jolie coloration blond foncé.

Sortir du four et laisser refroidir en tirant le papier sur le plan de travail. Préparer 4 bols posés à l'envers sur une plaque de cuisson.

Lorsque c'est possible, décoller les tuiles délicatement et les poser sur le fond des bols. Remettre le tout au four 2-3 min, juste le temps que la tuile prenne la forme du bol. Ressortir le tout et laisser refroidir.

Garder les coques sur une grille en attendant de le servir.

Délicieux avec toutes sortes de salade. Par exemple, une salade iceberg coupée fin, des dés de pommes, des dés de radis, des dés de fromage, des raisins et des noix, assaisonnée d'une sauce vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre balsamique de pomme.