

## Tofailles au munster

### **■ Ingrédients pour 4 personnes:**

1kg de pommes de terre  
½ munster (250g)  
½ litre de vin blanc  
2 à 3 oignons  
sel, poivre  
persil

### **■ Accompagnement:**

Collet fumé: 600 à 800g

Eplucher, couper les pommes de terre en rondelles, les laver (pour enlever l'amidon) puis les pocher c'est à dire les faire bouillir dans l'eau pendant 20 minutes environ.

Emincer les oignons en rondelles. Tout mettre dans la poêle: les pommes de terre, les oignons et le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre et les oignons aient absorbé tout le vin blanc.

Incorporer le munster par petites tranches puis bien faire fondre en remuant. Saler, poivrer. Ensuite, laisser gratiner.

Une fois prêtes, servir les tofailles telles quelles dans la poêle ou en petites portions avec du persil fraîchement coupé.

Pour le collet: mettre un peu de thym et faire cuire au four à 220°C pendant 30 à 40 minutes. Une fois cuit, servir en tranches épaisses avec les tofailles.

Bon appétit !

#### **Recette proposée par :**

**Jérôme Poulet**  
**Restaurant Le Saint Amour**  
"Cuisine de grand-mère et montagnes françaises"  
6, rue des Petites Boucheries  
88 000 Épinal  
Tel : 03.29.82.54.70