



PHOTO : MAGGI

FONDUE AU VACHERIN

Ingrédients

800 g de pommes de terre fines de ratte du **Touquet**
600 g de vacherin, 15 cl de lait, 1 branche de céleri,
12 olives noires dénoyautées, 3 cuillerées à soupe de
pignons de pin.

Laver et faire cuire les fines de ratte du Touquet 10 minutes à la vapeur avec leur peau. Couper les olives et le céleri en petits dés. Faire dorer à sec dans une poêle les pignons. Retirer la croûte du vacherin. Dans une casserole, à feu très doux, faire fondre le vacherin et le lait jusqu'à obtention d'un mélange homogène. S'il est trop épais, ajouter un peu de lait. Verser les olives, le céleri et les pignons. Transvaser la préparation dans un caquelon à fondue et maintenir la préparation chaude à table avec un réchaud à alcool. À l'aide d'une fourchette à fondue, piquer une fine de ratte du Touquet et la tremper dans le fromage. Déguster. On peut servir à part le mélange olive, céleri et pignon et en saupoudrer la fine de ratte du Touquet après l'avoir plongée dans la fondue. On peut aussi ajouter des tronçons de céleri et alterner fines de ratte du Touquet et céleri.

La fine de ratte du Touquet peut aussi se cuire très rapidement à l'eau ou en 6 minutes dans son sachet micro-ondable (vendu en grandes surfaces).

CRÊPES GRATINÉES AU SAUMON

Ingrédients

800 ml de lait, 2 œufs, 180 g de farine, 1 sachet de sauce pour gratin MAGGI, 3 pavés de saumon, 100 g de mimolette, 2 courgettes, Sel, poivre, 1 cuillère à soupe d'huile.

Râper la mimolette. Couper les courgettes en petits dés. Faites-les revenir avec 1 cuillère à café d'huile pendant 5 minutes. Ajouter le saumon coupé en dés et poursuivre la cuisson 3 minutes. Saler et poivrer.

Dans un saladier, verser la farine. Faire un puits et ajouter les œufs, 400 ml de lait petit à petit. Mélanger bien.

Dans une poêle chaude huilée, faire cuire 5 crêpes.

Dans chaque crêpe, déposer le saumon, les courgettes et la mimolette. Les roulez. Préparer la sauce selon le mode d'emploi et napper les crêpes. Passer 5 minutes sous le grill.

Suggestion : remplacer la courgette par du poireau émincé.

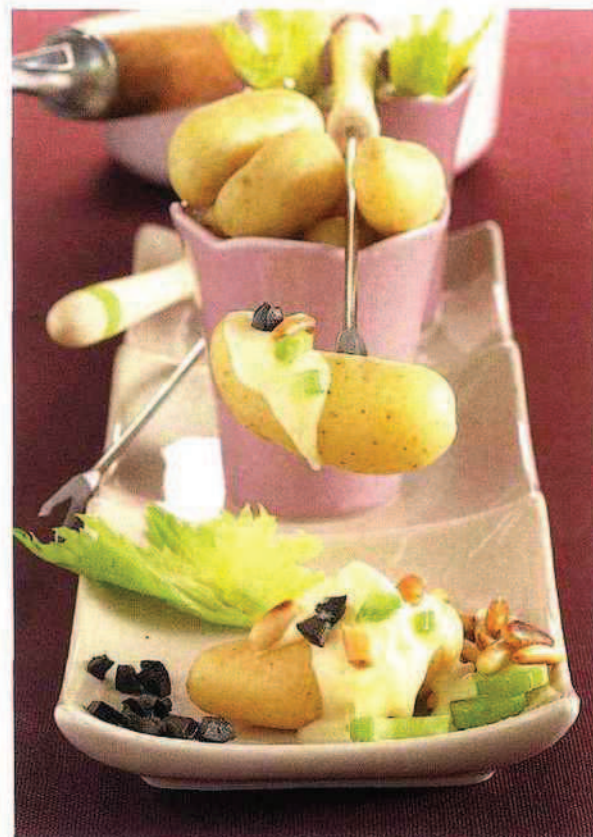


PHOTO : POMME DE TERRE LA RATTE DU TOUQUET