

Bibeleskaes



Pour 4 personnes :

500 g de fromage blanc battu

20 cl de crème épaisse

3 gousses d'ail pressées + 2 oignons nouveaux + 1 bouquet de ciboulette

Sel, poivre et huile d'olive

Accompagnement : une quinzaine de pommes de terre (+/-, selon l'appétit) + Thym frais +

10 cl de vin blanc + 200 g de lardons fumés + 1 à 2 saucisse(s) de Morteau cuites + 1 Munster

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faire revenir les lardons, à sec, dans une poêle anti adhésive. Quand ils sont bien dorés, les réserver dans un ramequin, mais garder le gras rendu et le verser dans un plat à gratin.
- Dans le plat, mettre les pommes de terre lavées, mais non épluchées, avec le thym. Saler, poivrer au goût et verser le vin blanc et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Enfourner pour $\frac{1}{2}$ heure, en remuant de temps en temps.
- Au bout de ce temps, ajouter les lardons et la ou les saucisses dans le plat et laisser patienter au four éteint.
- Préparer le bibeleskaes, en mélangeant le fromage blanc avec la crème épaisse et incorporer l'oignon et l'ail finement ciselé et/ou haché, ainsi que la ciboulette. Saler et poivrer au goût.
- Servir les pommes de terre, quelques rondelles de saucisse et un beau morceau de Munster et le bibeleskaes, dans des petits ramequins, à part.

B
I
B
E
L
E
S
K
A
E
S
S
A
N
D
R
A