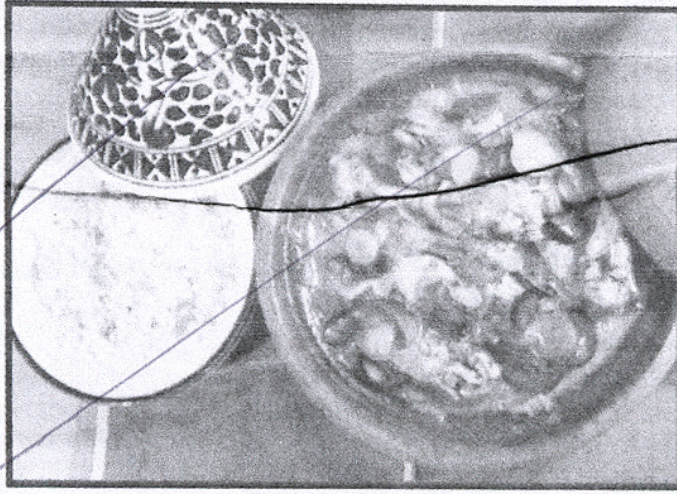


nts en rondelles et une grosse tomate épépinée en morceaux.

- Dans deux cuillères d'huile d'olive, faites bien blondir l'oignon au fond du tajine, en le saupoudrant de ras-el-hanout et de camoun. Ajoutez l'ail émincé.

Laissez mijoter jusqu'à obtention d'une pâte. Réservez.

- Dorez le poulet sur toutes



<http://jeromeestebe.blog.tdg.ch>

La croûte au gruyère: plus roots, tu meurs

L'une de nos collègues blogueuses, l'exquise Elvira (<http://tascadaelvira.blogspot.com>) lançait il y a peu un appel vibrant à tous les fantassins de la blogomiam. Il s'agissait de publier une recette géographiquement ancrée, genre mémé, AOC, terroir, tradition.

Bonne idée: let's go!

Il y a un hic pourtant en ce qui concerne mézigue. Faut-il privilégier le droit du sang (cassoulet, confit, foie gras...) ou le droit du sol (cardon, raclette, fondue...)? En accord avec nos grands principes idéologiques, on a voté pour le sol, avec cette croûte au gruyère bien roots. Croûte dûment tambouillée, photographiée, puis avalée avec volupté.

C'est là que l'appareil photo s'est mystérieusement vidé de toute sa substance numérique (engin infect, le marchand sera flagellé à coups de poireaux). Du coup, cette recette n'est guère illustrée, ce qui la rend triste comme le faciès déconfit d'un petit porteur d'actions d'EADS.

Pour cinq croûtes, on fait griller cinq tranches (*ben oui*) de pain de campagne sous le gril rouge de confusion, jusqu'à ce qu'elles arborent un bronzage inspirant. On les humecte généreusement avec un bon vin blanc sec.

Puis on râpe - à la râpe à gros trous - 200 grammes de gruyère mi-salé. Qu'on touille avec un œuf, deux cuillères à café de crème fraîche, un déci de vin blanc et plusieurs tours vigoureux de moulin à poivre. On tartine. On coiffe d'une tombée de paprika. Et on fait dorer quelques minutes sous le gril, toujours aussi rouge. Avant de servir avec une salade verdoyante, quelques cornichons et des bandelettes de lard valaisan grillées. Sans oublier un fier pinard autochtone. Par exemple un chasselas En Bayel, blanc tendu et lumineux produit par Paccot Raymond, Domaine de la Colombe, Féchy, Suisse, nord des Alpes, Vieux-Continent. Vin émouvant, qui vous chante dans la glotte la beauté du sous-sol lémanique.