

+++ Steak de la Landsgemeinde et rösti aux pommes

Mise en place et préparation: env. 50 min
Cuisson au four: env. 7 min
Pour deux larges plats à gratin, graissés

Rösti aux pommes

250 g de pain de la veille

beurre à rôtir

1 c. à soupe de beurre à rôtir

3 pommes, coupées en quatre,
en fines tranches

pain réservé

1 dl de jus de pomme

¼ de c. à café de sel, un peu de poivre

couper en tranches minces puis en morceaux

bien chauffer dans une poêle anti-adhésive. Faire dorer le pain par portions, retirer, réserver

chauffer dans la même poêle

faire revenir env. 5 min

ajouter, faire revenir un court instant

mouiller, laisser étuver jusqu'à évaporation complète du liquide

saler et poivrer, répartir dans un des plats graissés. Essuyer la poêle

Steaks

1 c. à soupe de beurre à rôtir

4 steaks de porc (p. ex. filet,
d'env. 160 g/2 cm d'épaisseur)

½ c. à café de sel, un peu de poivre

4 tranches de jambon, pliées

100 g d'appenzell, en 4 tranches

bien chauffer dans la même poêle

saisir env. 2 min sur chaque face, poser dans le second plat

saler et poivrer

poser sur les steaks

Cuisson au four: préchauffer le four à 220° C. Glisser les steaks dans la moitié supérieure du four, les rösti aux pommes dans la moitié inférieure, gratiner env. 7 minutes. Sortir du four, dresser les rösti et les steaks.

Par personne: lipides 27 g, protéines 57 g, glucides 43 g, 2689 kJ (642 kcal)

Landsgemeinde

La Landsgemeinde compte parmi les formes de démocratie directe les plus anciennes et les plus simples. Aujourd'hui encore, la «Landsgmend» d'Appenzell Rhodes-Intérieures procède à l'élection du gouvernement, vote les lois et approuve les dépenses. Pour se revigorer, on s'offre une Siedwurst (saucisse bouillie), et non pas un steak de la Landsgemeinde, mais ce dernier s'est cependant fait une place parmi les classiques de la cuisine suisse.

Appenzell

