

# Gratinaĵo de tripkolbaso de "Vire" kun kamembertfromaĝo

(traduko malsupre)

## **Ingrediencoj por 8 personoj:**

- x 1,4 kg da malmolaj terpomoj
- x 1 kg da tripkolbaso de "Vire"
- x 500 g da ruĝaj cepoj (ĉirkaŭ 3)
- x 500 ml da densa kremo
- x 2 kamembertoj
- x 60 g da butero
- x 10 cl da cidro
- x Salo kaj pipro

## **Preparado:**

- ✓ Lavu la terpomojn kaj mergu ilin en grandan poton da nesalita akvo.
- ✓ Kuiru ilin (dum ĉirkaŭ 25 minutoj) por ke ili ne kaĉiĝu.
- ✓ Senŝeligu kaj pecigu ilin (ĉirkaŭ 5 mm ĝis 1 cm dikaj).
- ✓ Antaŭvarmigu la fornon je 210 °C.
- ✓ Dume, senŝeligu la cepojn kaj tranĉu ilin ne tro maldike.
- ✓ Fandu ilin en pato kun la butero.
- ✓ Kiam ili falis/moliĝas, senglazu/diluu/(aldoni) per la cidro, lasu vaporiĝi kaj rezervi.
- ✓ Tranĉu la kolbason en tranĉaĵojn de la sama dikeco kiel la terpomoj, kaj forigu ilian haŭton.

## **Preparu la kamembertan kremon:**

- ✓ Tranĉi 1/2 Kamemberto en pecojn, ŝelo inkluzivita.
- ✓ Alportu la kremon al bolado, piprigu sindone kaj fandu la kamemberton en la kremo.

## **Preparado de la plado:**

- ✓ En gratina plado, aranĝu la terpomojn harmonie, kovru per la cepoj.
- ✓ Aldonu la kolbaso-tranĉaĵojn.
- ✓ Tranĉu la reston de la kamembertoj en tranĉaĵojn kaj metu ilin sur la kolbaso.
- ✓ Verŝu la kremon super ĉio kaj baku je 200 °C dum ĉirkaŭ 20 minutoj aŭ ĝis bele bruniĝos.
- ✓ Akompanu kun verda salato.

Konsilo: Ne aldonu salon al ĉi tiu plado, la salo de la fromaĝo kaj la kolbaso sufiĉas por spici ĝin.

# TRADUKO

## Gratin d'andouille de Vire au camembert

### **Ingrédients pour 8 personnes :**

- x 1,4 kg de pommes de terre à chair ferme
- x 1 kg d'andouille de Vire
- x 500 g d'oignons rouges (environ 3)
- x 500 ml de crème fraîche épaisse
- x 2 camemberts
- x 60 g de beurre
- x 10 cl de cidre demi-sec
- x Sel et poivre

### **Préparation :**

- ✓ Lavez les pommes de terre et plongez-les dans une grande casserole d'eau non salée.
- ✓ Faites-les cuire à point (elles ne doivent pas s'écraser) pendant 25 minutes environ.
- ✓ Pelez-les et coupez-les en rondelles (5 mm à 1 cm d'épaisseur environ).
- ✓ Préchauffez le four à 210°C.
- ✓ Pendant ce temps, pelez les oignons et taillez-les pas trop finement.
- ✓ Faites-les fondre dans une sauteuse avec le beurre.

- ✓ Quand ils sont tombés, déglacez avec le cidre, laissez évaporer et réservez.
- ✓ Taillez l'andouille en tranches de même épaisseur que les pommes de terre, et retirez leur peau.

### **Préparez la crème au camembert :**

- ✓ Coupez 1/2 camembert en morceaux, croûte comprise.
- ✓ Portez la crème à ébullition, poivrez généreusement et faites fondre le camembert dans la crème.

### **Préparation du plat :**

- ✓ Dans un plat à gratin, disposez harmonieusement les pommes de terre, couvrez avec les oignons.
- ✓ Ajoutez les rondelles d'andouille.
- ✓ Coupez le reste des camemberts en tranches et déposez-les sur l'andouille.
- ✓ Arrosez le tout de crème et enfournez à 200°C pour environ 20 minutes de cuisson ou jusqu'à ce que soit bien gratiné.
- ✓ Accompagnez avec une salade verte.

**Conseils :** Ne salez pas ce plat, le sel du fromage et de l'andouille suffisent à l'assaisonner.