Topinambours frits au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

2 poignées	de fromage râpé DŽIUGAS
20 g	de beurre
1 cuillère à soupe	de farine
1/2 l	de lait
	sel (à votre convenance)
	poivre noir moulu (à votre convenance)
700 g	de tubercules de topinambours
700 g	de tranches de poitrine fumée finement coupées

Préparation

Bien laver les topinambours et les éplucher avec un couteau, couper la peau aussi fine que possible. Envelopper chaque tubercule dans un morceau de poitrine de porc.

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir une cuillerée de farine. Ajouter peu à peu le lait et faire chauffer en mélangeant jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Assaisonner avec un peu de sel (en tenant compte de la salinité de la poitrine de porc).

Mettre les topinambours enroulés sur une seule couche dans un plat allant au four et verser la sauce. Saupoudrer abondamment de fromage râpé et de poivre moulu. Enfourner dans le four préchauffé à 210

degrés environ une demi-heure ou jusqu’à ce que les pommes de terre soient juste un peu dures. Il est important de ne pas trop cuire pour que les topinambours ne se ramollissent pas, nous conseillons donc de goûter à l’approche de la fin de la cuisson.

Manger avec de la salade fraîche. Bon appétit !