

Le gratin au Johannisberg

Ingrédients pour 6 personnes: 10 à 12 pommes de terre; 200 g de lard maigre; 300 g de fromage de montagne; 4 gousses d'ail; 4 dl de Johannisberg; 2 dl d'eau; poivre.

Pelez les pommes de terre, coupez-les en tranches de 2 mm et gardez-les crues. Coupez le lard en petits dés et râpez le fromage. Placez dans le plat à gratin deux couches successives comprenant chacune: $\frac{1}{3}$ de pommes de terre, 100 g de fromage, 100 g de petit lard, 2 gousses d'ail finement hachées et 4 tours de poivre. Terminez avec le dernier tiers des pommes de terre. Mouillez avec l'eau et le Johannisberg et recouvrez avec une feuille alu.

Cuisez pendant une heure à four chaud, puis laissez reposer pendant 30 minutes au moins. Avant de servir, parsemez de 100 g de fromage et laissez gratiner.

Servez avec du jambon à l'os et des haricots verts.