


La francophonie

Mars 2023



Gastronomie du Suisse



Fromage Fondue




Ingrédients

- Fromage Beaufort
- Fromage Comté
- Vin blanc
- liqueur de Kirsch
- Fromage Tomme de Savoie
- Ail
- Amidon de maïs

C'est un aliment typique de la Suisse, originaire des massifs montagneux du Jura et du nord des Alpes. La fondue originale, qui s'est propagée aux régions trilingues de la France et de l'Italie, était une fondue au fromage.

Macaronis des Alpes

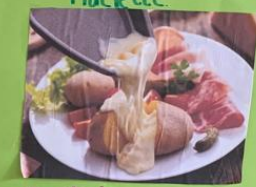


Ingrédients

- Pommes de terre
- Macaroni
- oignon

Les macaronis alpins suisses avec de la compote de pommes cuites sont, comme des héris dans l'emmental. Il a fallu beaucoup de temps pour que ce repas spécial arrive, sort d'ailleurs en bas de la montagne dans la vallée.

Racklette



Ingrédients


- Pomme de terre
- Fromage

C'est un fromage semi-affiné d'origine Suisse du canton du Valais.

Préparation

Il est préparé en coupant le fromage, en le chauffant, après qu'il commence à fondre, il est gratté avec un couteau.

Landjäger



C'est une saucisse typique de la gastronomie allemande et Suisse qui a été séchée à l'air et qui a une saveur fumée.

Marianmi Perez...

