



Sticks de Gruyère Switzerland AOC panés aux herbes

4 personnes

- 250gr de Gruyère Classique • 200gr de mie de pain • 100gr de basilic • 100gr de persil plat • 1 œuf •

Mixer le basilic et le persil plat, incorporer la mie de pain et réserver. Couper des bâtonnets de gruyère et les fariner. Dans un bol, casser l'œuf et le battre avec un peu d'eau, d'huile d'olive, sel et poivre. Passer les bâtonnets dans l'œuf, les égoutter et entourer de chapelure d'herbes. Recommencer l'opération pour que la couche de chapelure soit bien uniforme. Cuire en friteuse bien chaude et servir directement.



Raclette de Gruyère Switzerland AOC sur lit de grenaille

4 personnes

- 250gr de Gruyère • 200gr de pommes de terre grenaille • 1 tomate • des herbes de Provence •

Sauter les pommes de terre grenaille à l'huile avec un peu d'herbes de Provence et terminer la cuisson au four. Couper les pdts en 2 et les placer en lit dans des ramequins de cuisson. Couvrir de tranches de tomates, assaisonner et couvrir de tranches de gruyère d'Alpage. Placer au four sur position grill et laisser gratiner.



Salade de bœuf mariné à la citronnelle, copeaux de Gruyère Switzerland AOC

4 personnes

- 400gr de bœuf • un mesclun de salades • 100gr de Gruyère réserve • 2 c. à s. de jus de citron vert • 2 c. à s. de sauce chili • 2 c. à s. de sauce poisson • 2 c. à s. d'huile d'olive • feuilles de citronnier • 150gr de nouilles de riz •

Assaisonner la viande de bœuf de sel et de poivre et la colorer à l'huile d'olive. Cuisson saignante. Débarrasser la viande dans un plateau profond et mariner avec le mélange de jus de citron, sauce chili, sauce poisson, huile d'olive et les feuilles de citronnier hachées. Laisser mariner au frigo 24h. Faire tremper les nouilles de riz pendant 1h dans l'eau froide. Egoutter. Cuire ensuite à l'eau bouillante salée pendant 3min, les rafraîchir et les huiler légèrement avec de la marinade. Assaisonner le mesclun avec un peu de marinade. Placer un nid de nouilles sur l'assiette et disposer tout au tour des aiguillettes de bœuf. Terminer par la salade et quelques copeaux de Gruyère par-dessus. Disposer un cordon de marinade sur les contours du plat.



Avec Le Gruyère Switzerland AOC, gagnez 10 séjours en Suisse ou l'un de nos nombreux prix.

Comment participer ?

C'est très simple ! Répondez aux questions ci-dessous. **Téléphonez au 0800/00 000 avant le 00/00/06 et encodez vos réponses.** Ensuite, savourez un morceau de Gruyère Switzerland AOC. Très bientôt, vous serez peut-être l'un de nos grands gagnants...

- A quelle température maximum est-il conseillé de conserver votre Gruyère Switzerland AOC ? a. 0° b. 7° c. 15°

• Question subsidiaire :

Combien de temps Maître XXXX mettra-t-il pour râper un bloc de Gruyère Switzerland AOC de 100gr? min sec dixième de seconde

