


Mattons au lait caillé




Personnes
4 personnes




Temps de cuisson
20 minutes

Ingrédients

500 g lait caillé égoutté
500 g pommes de terre
sel, poivre

Préparation

Cuisez les pommes de terre dans leur peau. Les convives les pèlent eux-mêmes dans leur assiette. A côté, un compotier plein de fromage. Chacun se sert à volonté, sale, poivre et déguste en alternant ou en mélangeant fromage et pommes de terre.

L'acidité légère du fromage est très agréable au goût.

Le lait caillé accompagné de pommes de terre cuites à l'eau composait bien souvent le souper des paysans lorrains, comme celui des bourgeois des grandes villes.