

Journée de l'économie familiale

Le plus grand buffet de fromage de Lungern

Le goût des fromages varie d'une montagne à l'autre, et dans le canton d'Obwald, il y a beaucoup de montagnes. Lors de la journée de l'économie familiale, les invités peuvent prendre place et apprécier le plus grand buffet de fromage de Lungern, présenté par les jeunes accompagnés de leurs instituteurs et des paysannes de la région.



Yvette Windlin

Yvette Windlin est institutrice en économie familiale. En collaboration avec l'Union

suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) du canton d'Obwald, elle a eu l'idée d'inviter la population de Lungern à la journée de l'économie familiale. Transmettre un savoir-faire aux jeunes pour qu'ils soient indépendants, voilà ce que souhaite Yvette Windlin. Elle souhaite également créer un pont entre l'agriculture et les consommateurs et attache beaucoup d'importance à l'utilisation des produits régionaux.

La famille Windlin gère une exploitation laitière de taille moyenne en communauté d'élevage ainsi qu'un alpage. La famille d'Yvette se compose de son mari, Walti, et de leurs quatre enfants, âgés de 14 à 24 ans. Yvette Windlin apprécie le travail au potager et avec les petits animaux, surtout avec les oies, ses animaux préférés.

Pour Yvette, le fromage est comme la cerise sur le gâteau aux pommes de terre qu'elle aime souvent cuisiner. Cette recette lui a été transmise par Karl Imfeld, l'ancien pasteur de Kerns.

Déjà essayé ?

Avez-vous préparé et même photographié cette recette ?

Envoyez vos photos et commentaires à info@ufarevue.ch

Tourte aux pommes de terre du pasteur Imfeld

Recette pour un plat à gratin

1 kg de pommes de terre, cuites la veille
(p. ex. Agata ou Charlotte)

150 g de lard en dés

2 gendarmes

sel, poivre

noix de muscade, râpée

1 pomme

100 g de fromage d'alpage ou de Sbrinz, râpé

3-4 c.s. de demi-crème

Rôtir les dés de lard. Peler les gendarmes, les couper en deux puis en fines tranches. Peler les pommes de terre cuites en robe des champs et les râper avec la râpe à röstis. Mettre les pommes de terre et la viande dans un plat à gratin par couches successives. Râper de la noix de muscade sur les pommes de terre et assaisonner chaque couche. Eplucher la pomme, la couper en fines rondelles et les répartir sur le tout. Saupoudrer de fromage râpé et arroser de demi-crème. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes. ■

Union suisse des paysannes et des femmes rurales

Un réseau de femmes d'avenir

www.paysannes.ch. L'association professionnelle pour les paysannes défend les intérêts des femmes et des familles rurales et s'engage en faveur de sujets concernant l'alimentation et l'économie domestique.