

Quand ses journalistes ne s'informent pas

24heures

publie n'importe quoi !

**il n'y pas de Malakoff de Vinzel
ou de Luins, ou d'ailleurs !**

il n'y a que le VRAI Malakoff

MOINS 5

Malakoff ou beignet, Vinzel ou Luins?

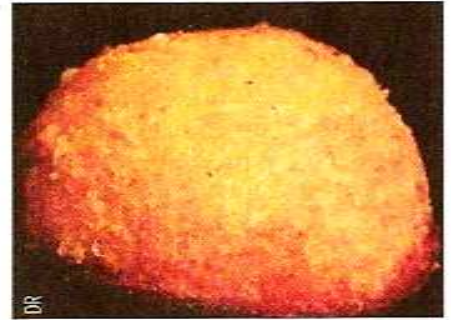
Une amie me demandait l'autre jour où manger les meilleurs malakoffs, à Luins ou à Vinzel? C'est bien une erreur courante que de confondre le malakoff et le beignet de Vinzel.

Le sujet déchaîne les passions sur les quelques forums culinaires qui en débattent. Reprenons, donc, le malakoff est pur fromage en bâtonnets alors que le beignet de Vinzel est fromage râpé sur du pain. Certes, les deux sont frits par la suite. Et souffrent de la même mauvaise réputation auprès des diététiciennes, qui prétendent que c'est l'étalon suprême puisque chacun de ses ingrédients serait à éviter...

La seule solution est de replonger aux sources, à savoir l'excellent *A la mode de chez nous*, de Michel Vidoudez et Jacqueline Grangier.



Pour les **malakoffs** (à gauche): découpez 400 g de fromage du Jura ou de Gruyère assez salé en bâtonnets de la grosseur du pouce. Faites-les mariner quelques heures dans 3 dl de vin blanc de La Côte. Mélangez 200 g de farine, 3 œufs et 1,5 dl de lait sans faire de grumeaux, puis ajoutez une pincée de sel et 1 cs d'huile. Retirez les bâtonnets du vin, roulez-les dans la farine puis enrobez-les de pâte à frire. Plongez dans une friture à



180° jusqu'à belle coloration avant d'éponger.

Pour les **beignets** (à droite): mêlez 3 cs de farine avec 600 g de Jura ou de Gruyère râpé, puis 3 œufs. Travaillez puis ajoutez ensuite 2 gousses d'ail pressées, 1/2 dl de kirsch et du poivre de cayenne. Lorsque l'appareil est bien homogène, partagez et placez les portions sur des tranches de pain en formant un dôme bien lisse. Faites frire comme ci-dessus.

DAVE davemog.blog.24heures.ch

Pas de lait, pas d'huile, pas de farine, pas d'ail pour le **vrai Malakoff**, ce qui le fait léger et digeste !

