

# *Le sandwich*

*Le fromage suisse est sain, naturel et incroyablement varié. Il est toujours de saison et permet de nombreuses préparations inédites. Les recettes sélectionnées dans ce recueil ne représentent qu'une fraction de l'infinie diversité des créations auxquelles le fromage suisse vous invite. Laissez libre cours à votre imagination...*



Organisation fromagère suisse OFS  
Brunnmattstrasse 21, case postale, 3001 Berne



*au fromage suisse.*



[www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch)

Organisation fromagère suisse OFS  
Brunnmattstrasse 21, case postale, 3001 Berne  
Téléphone 031 390 33 32, fax 031 390 33 35  
info@kos-ofs.ch, www.fromagesuisse.ch



## *Rien ne vaut un savoureux sandwich au fromage!*

*Les uns le mangent à midi, les autres comme en-cas. Il existe même des gens qui le dégustent au petit-déjeuner, sans compter ceux qui en font leur repas du soir. Nous parlons bien évidemment des fanas d'ordinateur, des administrateurs, des managers, des infirmières, des jardiniers, voire des instituteurs, des hommes d'affaires, des graphistes et des laborantins, ou encore des directeurs, des apprentis, des écoliers, des retraités et des indépendants – pour n'en citer que quelques-uns. Et nous parlons bien évidemment du sandwich au fromage!*

*Au vu d'une telle popularité, il est donc légitime de se demander pourquoi personne n'a eu jusqu'ici l'idée d'élever ce bon vieux morceau de pain agrémenté de fromage au rang de véritable création gastronomique. De plus, le fromage suisse se décline dans une telle variété qu'il comble absolument tous les goûts. En feuilletant les pages suivantes, vous découvrirez son immense potentiel de saveur!*

*Bon appétit!*

## *Délice à la Tête de Moine*

*Le corsé léger*

- 
- Tartiner du beurre sur les deux moitiés du croissant
  - Composer une sous-couche de pousses d'oignon
  - Ajouter 3 rosettes de Tête de Moine
  - Garnir de 4 rondelles de radis

Variantes

Pain: croissant au beurre, croissant complet

Fromage: fromage crémeux lucernois, Tilsit vert



## *Pain d'épeautre au Vacherin fribourgeois*

*La fraîcheur naturelle*

- 
- Tartiner du beurre sur les deux moitiés du pain
  - Composer une sous-couche de 3 feuilles de laitue iceberg
  - 80 g de Vacherin fribourgeois, coupé en tranches
  - 6 raisins noirs, épépinés, coupés en deux

Variantes

Pain: pain rustique, pain complet

Fromage: Emmental, fromage bernois



## *Ballon au fromage de montagne des Grisons*

*Vive la différence*

- 
- Tartiner du beurre sur les deux moitiés du pain
  - 2 rondelles d'œuf
  - 10 g de fromage de montagne des Grisons, coupé en tranches
  - 1 tomate cerise, coupée en deux
  - Ciboulette pour garnir

Variantes

Pain: brioche, petit pain

Fromage: fromage à raclette du Valais, «Mutschli» du Toggenburg



## *Petit ballon grillé au Gruyère*

*Le divin fondant*

---

Pour env. 10 petits ballons précuits

- Râper 150 g de Gruyère
- Mélanger avec 1,5 dl de lait
- Laisser reposer le mélange au frais pendant au moins 2 heures
- Remplir les petits ballons précuits de fromage, à l'aide d'un cornet de pâtisseries
- Finir la cuisson des petits ballons selon instructions
- Les servir chauds

Variantes

Fromage: Vacherin fribourgeois, Appenzell



## *Pain aux abricots au Brie Suisse*

*Le délice fruité*

- 
- Tartiner du beurre sur deux tranches de pain aux abricots
  - 40 g de Brie suisse, coupé en tranches
  - 1 abricot sec, coupé en lamelles
  - Amandes effilées, grillées dans une poêle, sans graisse

Variantes

Pain: pain aux fruits, tresse

Fromage: Tomme vaudoise, Camembert



## *Pain de seigle au fromage à raclette*

*Le traditionnel savoureux*

- 
- Tartiner du beurre sur les deux moitiés du pain
  - 35 g de fromage à raclette, coupé en tranches
  - 1 oignon blanc, coupé en deux
  - 1 cornichon, coupé en deux
  - 1 tomate cerise, coupée en deux
  - 1 petit épi de maïs, coupé en deux

Variantes

Pain: pain noir, petit pain paysan

Fromage: fromage de montagne, Gruyère



## *Pain aux pommes de terre à l'Appenzell*

*Le relevé vigoureux*

- 
- Assaisonner 40 g de crème acidulée avec du poivre, du paprika, du sel de table et de la ciboulette hachée
  - Étaler le mélange sur les deux moitiés du pain
  - 3 rondelles de concombre
  - 30 g d'Appenzell, coupé en tranches
  - 2 rondelles d'oignon

Variantes

Pain: baguette, petit pain Graham

Fromage: Tilsit rouge, fromage des vigneron



## *Pain à l'oignon à la Formaggella*

*Le séducteur piquant*

- 
- Tartiner du pesto sur les deux moitiés du pain
  - 40 g de Formaggella, coupée en tranches
  - 10 g de tomates séchées

Variantes

Pain: pain aux olives, pain à la farine de blé dur

Fromage: fromage de chèvre, fromage de brebis

