

**alimentarium**



**MALAKOFF**

# Malakoff

Croquer dans ces savoureux beignets au fromage, c'est à la fois honorer la tradition et assouvir sa gourmandise ! Petite perle du patrimoine culinaire régional, les Malakoff sont une spécialité vaudoise à l'histoire rocambolesque qu'on pourra se raconter entre deux bouchées !

## Ingrédients

600 g de Gruyère râpé  
60 g de farine  
3 oeufs  
5 dl de vin blanc (Chasselas de la Côte évidemment !)  
Poivre  
Quelques tranches de pain toast  
Moutarde

## Matériel

Friteuse ou pôele à frire

## Réalisation

- Mélanger le gruyère avec la farine et le poivre.
- Ajouter le vin blanc et les œufs.
- Bien mélanger.
- Couper le pain toast en petites tranches.
- Les tartiner de moutarde.
- Les garnir de la préparation au fromage.
- Faire frire le tout à 180C° jusqu'à obtenir une jolie boule dorée.

## Pour la petite histoire...

Selon la légende, des mercenaires vaudois engagés aux côtés de Napoléon III, rapportèrent cette recette de tranches de fromage frites après leurs périples en Russie. Immobilisés devant la ville de Sébastopol défendue par le fort de Malakoff, les soldats faisaient cuire ces boulettes suintant le gras dans les tranchées. À la guerre, comme à la guerre !

C'est de la main de sa cuisinière du Prince Napoléon que l'on tient la première mention écrite de ces beignets de fromage. Alors qu'il séjournait au château de Prangins, près de Nyon, il aurait fait servir ce plat lors d'une réception à laquelle étaient conviés des vétérans de la guerre de Crimée, pour commémorer leurs faits d'armes. La cuisinière transmet la recette à sa famille qui tenait une auberge sur la Côte.

Aujourd'hui encore, on sert les Malakoff accompagnés de salade, de cornichons, de petits oignons et de moutarde dans certains cafés de la région qui ont le goût de la tradition.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)