

20 minut do pół godziny. *Uwaga językowa*: jaka jest różnica między *mitonner* a *mijoter*? (obydwa terminy dotyczą duszenia na wolnym ogniu - przypis tłumacza). Na koniec dodaj do tego 2 liście wycięte z zielonej kapusty, przedtem obgotowane.

Podczas gdy wszystko to gotuje się na wolnym ogniu – *mitonne* (czy *mijote*?), ułóż w dużej fajansowej wazie, którą przedtem ogrzałeś:

- a. warstwę startego sera, część comté albo ementalera, część cantal (z Laguiole, jeśli możesz)

(więcej comté da wynik bardziej łagodny i aksamitny; jeśli upierasz się przy cantal, to będzie bardziej pierwotne i stanowcze)

- b. potem znów warstwę chleba
- c. warstwę sera
- d. znowu warstwę chleba

Na ten *appareil*, jak mawiano w czasach Pani Couperin, nalej bulion przecedzony i wrzący (trzeba szybkim ruchem zdjąć garnek z ognia i przelać zawartość do wazy przez sito, tak by nie utracić ani odrobiny ciepła).

I tu dwie możliwe wersje:

Albo podajesz tak, jak jest, dopuszczając, by chleb się nasączył i spęczniał, a ser nadtopił.