



## Livre pour Noël

# Les meilleures recettes des Alpes

**Alain Giroud  
Rachel Best et Jean-  
Christophe Van  
Waes proposent de  
découvrir des plats  
montagnards de  
Suisse, Italie  
et France**

En se promenant autour des Alpes, en Suisse, Italie et France, Rachel Best et Jean-Christophe Van Waes nous font découvrir des recettes qui étonneront vos amis, surtout s'ils aiment les randonnées en altitude.

En feuilletant cet ouvrage, on découvre de petites pépites qui font saliver. Tenez! Ces fritelles

alla menta, beignets de feuilles de menthe à la chartreuse. Ils croustillent certainement sous la dent.

Connaissez-vous le choléra, cette tourte valaisanne née lorsque la terrible maladie sévissait encore dans le canton? Dans une enveloppe de pâte brisée s'empilent pommes de terre cuites à la vapeur, oignons, poireaux, pommes, gruyère.

Chaque famille avait sa recette et ajoutait du lard ou de la crème fraîche.

Cette spécialité rappelle le farcement haut-savoyard, qui ne comprend pas d'enveloppe de pâte. Chaque village avait sa recette, garnissant sa raboline (moule spécifique) de pommes

de terre râpées additionnées de pruneaux, raisins secs, oignon, œufs et crème. Le mélange est recouvert de tranches de lard fumé. Le moule fermé mijote pendant quatre heures au four.

Évoquons encore la soupe aux choux italienne (zuppa alla valpellintze). Dans une grande cocotte, on alterne des couches de feuilles de chou blanchies, de tranches de pain de seigle grillées et de lames de fontina. Hop, au four pour une trentaine de minutes et on se régale!

### «À table autour des Alpes»

Rachel Best et Jean-Christophe Van Waes, Éd. Slatkine, 232 pages, 34 fr.



**Le farcement savoyard.**



**Le choléra, tourte valaisanne.**

