



Recettes

CHOLERA – UN MET TRADITIONNEL VALAISAN

Ce n'est pas par hasard que l'un des mets traditionnels du Valais porte le nom d'une maladie. Lorsque les épidémies de choléra sévissaient en Valais, les habitants sortaient le moins possible de leur chalet en raison du risque de contamination. Ils mettaient tout ce qu'ils avaient dans leur grenier et jardin dans la pâte feuilletée cuite au four.

C'est probablement ce qui explique la raison pour laquelle il y a tellement de recettes différentes. Le pâté fabriqué à base de pâte brisée ou feuilletée peut être farci avec les ingrédients les plus divers. Nous vous dévoilons ici deux recettes particulièrement appréciées.

"Bättmer" Cholera

«Gommer Chouera» de Gschwendtner Michael (gérant du restaurant d'altitude Bettmerhorn). Ingrédients pour 8 personnes.

Pâte:

520 g de farine blanche
260 g de beurre
210 g d'eau
15 g de sel
1 œuf

Farce:

1600 g de pommes de terre fermes à la cuisson
100 g de poireau (blanc)
3 pommes ou poires
100 g de beurre
4 oignons moyens
700 g de fromage fort (Walgusto)
Sel, muscade, poivre, év. une pincée de cannell

Préparation:

Couper le beurre froid en petits morceaux, ajouter à la farine et sabler entre les mains dans un bol. Dissoudre le sel dans l'eau, ajouter à l'appareil farine/beurre et travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse.

Laisser reposer dans le réfrigérateur pendant 1 heure.

Vous pouvez également utiliser de la pâte à gâteau toute prête.



Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau, laisser refroidir et les éplucher.
Eplucher les oignons, couper en rouelles pas trop fines et faire dorer dans du beurre.
Laver le poireau, couper en rondelles et faire revenir avec les oignons.
Faire rôtir les pommes de terre coupées en tranches, assaisonner et laisser refroidir.
Eplucher les pommes, retirer les pépins et couper en tranches; couper le fromage également en tranches.
Etaler la pâte et faire en sorte d'obtenir un rond deux fois plus grand que la plaque à gâteau (30 cm).

Disposer les ingrédients couche par couche sur la pâte: pommes de terre, oignons, poireau, fromage et pommes. Répéter si possible deux fois l'opération pour que les couches se voient bien. Recouvrir la préparation avec le deuxième disque de pâte, rabattre l'excédent de pâte et pincer les bords. Battre légèrement l'œuf et badigeonner la tarte, cuire au four pendant env. 60 minutes à 180°.

Furri Marie's Cholera

Ingrédients:

2 morceaux de pâte feuilletée abaissée

Env. 3 pommes, de préférence des Golden, épluchées, épépinées et coupées en tranches

3 poires, de préférence une espèce juteuse, épluchées, épépinées et coupées en tranches

6 pommes de terre fermes à la cuisson, cuites, épluchées, coupées en tranches

1 paquet de lard séché à l'air ou des lardons fumés

1 petit poireau, 5 oignons, épluchés et coupés en demi-anneaux

400 grammes de Gruyère ou de fromage à raclette d'Alt-Senn ou d'Aletsch Raclette râpé
Sel/poivre

Préparation:

Garnir une plaque ronde en Téflon avec une abaisse de pâte. Piquer la pâte à la fourchette. Saler et poivrer préalablement généreusement les pommes, les poires, les oignons, le poireau et les pommes de terre. Ranger une couche de pommes, de pommes de terre, de poires, de lard, d'oignons, ajouter le Gruyère ou le fromage à raclette. Rajouter une couche. Lorsque la plaque est remplie, couvrir hermétiquement la préparation avec la deuxième abaisse de pâte. Piquer plusieurs fois le couvercle avec une fourchette. Dorer avec le jaune d'œuf. Préchauffer le four à 200° et y glisser le pâté. Cuire pendant environ 1 heure. Recouvrir le couvercle avec une feuille d'aluminium s'il devient trop foncé. Découper. Un repas de fête de nos ancêtres que rien ne peut remplacer.