En Valais, la fête du palais : entrée, plat et dessert de Roland Pierroz

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): **- (2013)**

Heft 291-292

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-849388

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

GASTRONOMIE

En Valais, la fête du palais

Entrée, plat et dessert de Roland Pierroz

Pro Gastronomia, une Fondation Nestlé

Choléra, gâteau aux légumes du Valais

Pour 4 personnes.

Ingrédients : une portion de pâte brisée (200 g de farine, 75 g de beurre ou de margarine, environ 5 cuillères à soupe d'eau, une demi-cuillère à café de sel), 500 g de poireaux, 500 g de pommes de terre en robe des champs bouillies la veille, 300 g de fromage valaisan, 3 pommes, 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine, 3 cuillères à soupe d'eau, sel, poivre, muscade.

Préparation de la garniture : couper les poireaux en lanières, chauffer dans une casserole avec 1 cuillère à soupe de beurre, étuver les poireaux. Ajouter 3 c. à soupe d'eau et un quart de c. à café de sel, couvrir, étuver jusqu'à ce que les poireaux soient tendres, ôter le couvercle et réduire le liquide, laisser refroidir. Passer le fromage à la râpe à rösti, éplucher et couper en rondelles les pommes de terre bouillies la veille, assaisonner. Couper en deux les trois pommes avec leur pelure, épépiner et couper en lamelles.

Façonnage : abaisser la pâte en cercle de 2 mm d'épaisseur, foncer le moule préparé, plaquer la pâte sur les bords, replier vers l'intérieur la pâte excédentaire, alterner les ingrédients, terminer avec le reste des pommes de terre et des pommes posées en tuiles. Badigeonner les pommes et les pommes de terre avec 1 c. à soupe de beurre fondu.

Cuisson : 40 min environ, au bas du four préchauffé à 200°C. Mettre le moule sur une grille, laisser refroidir quelques minutes. Avec un couteau, contrôler que le bord ne colle pas, démonter le bord du moule, faire de même avec le fond et dresser le gâteau.

Présentation : accompagné d'une salade, peut servir de plat principal.

Préparation : la veille, préparer la pâte, l'abaisser, l'enrouler dans du papier, étuver les poireaux, râper le fromage. Couvrir séparément et garder au réfrigérateur. Mangé froid, ce gâteau est aussi excellent.

Conseil : mettre le fond du moule à l'envers. C'est alors plus facile de contrôler que le fond du gâteau ne colle pas.

Boissons proposées : un fendant, une dôle blanche, un œil-de-perdrix ou un goron.

Côtes de cerf (ou médaillons) au génépi

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 20 min + marinade.

Ingrédients : 10 côtes de jeune cerf (ou médaillons de 80 g), 1 dl de génépi, 10 baies de genièvre, 2 dl de crème, 50 g de beurre, 0,5 dl d'huile, sel, poivre.

Préparation : parer les côtes. Les faire mariner 5 à 6 h avec le génépi et les baies de genièvre écrasées. Égoutter et essuyer les côtes. Saler, poivrer. Passer la marinade au chinois. Poêler les côtes en les gardant rosées. Retirer du feu et déglacer avec la marinade. Laisser réduire à glace. Ajouter la crème, cuire 3 min. Monter la sauce au beurre. Napper les côtes et servir avec la garniture.

Garniture : demi-pomme pochée, sauce aux airelles, nouilles fraîches.

Boisson accompagnante : pinot noir du Valais.

Poire au caramel à la malvoisie

Recette du grand chef Roland Pierroz. Pour 6 personnes.

Ingrédients : 6 poires (william, conférence ou louise-bonne), 2 dl de malvoisie flétrie (vin de vendanges tardives à base de pinot gris), 100 g de sucre, 60 g de beurre, 6 boules de glace à la vanille, 6 brins de mélisse-citronnelle.

Mise en place : peler les poires et les pocher dans un sirop de sucre préparé avec la proportion de 300 g de sucre pour un litre d'eau. Utiliser une casserole aussi petite que possible pouvant juste contenir 6 poires. Lorsqu'une lame de couteau traverse les poires facilement, les égoutter, les couper en deux et retirer les cœurs. Pour la sauce, faire un caramel avec 100 g de sucre, l'éteindre en versant dessus 2 dl de malvoisie et lier le tout avec 60 g de beurre, en remuant.

Finitions : faire chauffer les demi-poires dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées et glacées.

Présentation : disposer deux demi-poires par assiette, les napper de sauce et accompagner d'une boule de glace à la vanille. Garnir les assiettes avec un brin de citronnelle.

Vins suggérés : une malvoisie flétrie sur souche « Crête ardente » du domaine du Mont-d'Or ou un sauternes puissant. ■