



Livret

# RECETTES

100%  
montagne  
100%  
plaisir



sherpa  
SUPERMARCHÉ

par le chef  
Mickey Bourdillat

# Un sommet de saveurs au pied du Mont-Blanc



Mickey Bourdillat



À Chamonix, tout près du plus haut sommet des Alpes, il existe un autre sommet, mais un sommet de saveurs. Celles qu'offre tous les jours le chef Mickey Bourdillat dans son restaurant Le Matafan, au pied du mythique hôtel Mont-Blanc.

Depuis de nombreuses années, Mickey nous offre des recettes aussi exclusives qu'inventives. Son crédo ? Ouvrir la gastronomie au plus grand nombre par une cuisine simple et accessible, toujours proche du produit.

En attendant de vous retrouver dans son restaurant, découvrez ses recettes généreuses pour passer de bons moments à la montagne ou à votre retour chez vous. Des recettes élaborées en utilisant des produits Terre de l'Alpe sélectionnés par Sherpa pour vous offrir des instants 100 % plaisir !

Bonnes recettes à vous !

**sherpa**

SUPERMARCHÉ



Les tapas  
p. 4 à 9



Les entrées  
p. 10 à 15



Les plats  
p. 16 à 21



Les desserts  
p. 22 à 29



Les astuces  
du chef  
p. 30



Terre  
de l'Alpe  
p. 31



Retrouvez toutes  
ces recettes sur  
[sherpa.net](http://sherpa.net)

## TAPAS



## FOUGASSE



### Ingédients / 4 personnes

- 500 g de farine
- 25 cl d'eau
- 10 g de sel
- Herbes de Provence
- 3 g de sucre
- 25 g de levure
- 11 cl d'huile d'olive

Pétrir le tout pendant 3 à 4 mn. Puis faire lever une fois 30 mn dans un endroit tiède. Enfin, étaler et refaire pousser. Puis ajouter un filet d'eau et d'huile d'olive sur le dessus et mettre en cuisson.

### Petite histoire

La fougasse est un pain provençal. À l'origine, c'était le morceau de pâte à pain qu'on jetait dans le four à bois, afin de vérifier qu'il était à bonne température pour la fournée du jour.



Vin blanc conseillé : Crozes-Hermitage

## TAPAS

## MINI PIZZAS TARTIFLETTE



### Ingédients / 36 mini pizzas

#### La pâte à pizza :

- 500 g de farine
- 100 g de semoule fine
- 30 g de levure boulangère
- 300 cl d'eau tiède
- 15 g de sel
- 100 g d'huile
- 1 pincée de sucre

Faire la pâte à pizza. Dans un récipient, mettre la farine, la semoule, le sel, le sucre et la levure. Ajouter les liquides puis pétrir pendant environ 6 à 7 mn.

Laisser reposer à température pendant une heure.

Préparer la brunoise de lard. Découper en petits dés le lard, les oignons et les pommes de terre, puis mettre à cuire 10 mn à feu doux.

Étaler la pâte à pizza. Faire une taille de pizza de 4,5 cm environ, en fonction de l'emporte-pièce.

Garnir avec la brunoise, puis le Reblochon.

Cuire à 250°C pendant 4 à 5 mn.

#### Le chef vous en dit +

La pizza napolitaine patrimoine culturel immatériel de l'humanité ? Le comité de sélection de l'UNESCO a approuvé la candidature déposée par la commission nationale italienne. Réponse finale en 2017 pour savoir si ce plat né à Naples rejoindra la gastronomie française, le vin géorgien ou le café turc.

#### Sélection Terre de l'Alpe

Reblochon, beurre



Vin blanc conseillé : Roussette

## TAPAS



### CROMESQUIS DE RISOTTO À LA TOMME



30 mn    30 mn    Moyen

#### Ingédients / 4 personnes

- 200 g de riz à risotto
- 50 g d'oignon
- 2 cl de vin blanc
- 1,5 l de bouillon de poule
- 80 g de Tomme (coupée en dés)
- 100 g de beurre
- 80 g de parmesan
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 250 g de chapelure

La veille, cuire le risotto. Faire suer l'oignon ciselé dans 20 g de beurre, ajouter le riz, puis, faire nacer.

Ajouter le vin blanc, laisser réduire puis mouiller au bouillon de poule constamment à hauteur. Cuire environ 12 à 14 mn. Terminer le risotto à consistance.

Ajouter le reste du beurre et le parmesan.

Terminer l'assaisonnement. Garder au frais.

Le lendemain, réaliser les cromesquis. Faire des boules de risotto avec un petit carré de Tomme au milieu. Paner les boules de risotto dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure. Placer au congélateur.

Le jour de votre apéritif, faire frire les boules de risotto doucement, puis déguster.

#### Le chef vous en dit +

D'origine polonaise, le Cromesqui désigne une croquette dans le jargon des cuisiniers.

On peut en faire aussi bien des sucrés (comme au chocolat et à la noisette) que des salés (comme au fromage ou au poisson). La coque doit être croustillante et l'intérieur toujours coulant.

**Sélection Terre de l'Alpe**  
Tomme de Savoie, beurre, œufs bio



Vin blanc conseillé : Ayze

## TAPAS



### MAKIS TRUITE & BEAUFORT



40 mn    15 mn    Moyen

#### Ingédients / 6 personnes

- 300 cl de vinaigre de riz
- 12 g de sucre
- 30 g de sel
- 350 g de riz rond à sushi
- 300 g de truite fumée
- 60 g de Beaufort
- 3 feuilles d'algues

Faire bouillir, puis refroidir le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Laver deux fois le riz. Puis le cuire à couvert au ralenti pendant 15 mn. Mélanger ensuite avec la vinaigrette réalisée avec le vinaigre de riz, le sucre et le sel.

Monter les makis, la feuille d'algue, le riz, la truite fumée et le Beaufort.

Enfin, rouler et détailler.

#### Le chef vous en dit +

On l'appelle Makizushi ("sushi en rouleau") ou Makimono ("chose rouleau"), mais tout le monde ne retient qu'un nom, Maki qui veut dire rouleau en japonais. On peut en faire de diverses manières. Avec des fruits ou légumes comme la tomate, l'artichaut ou l'avocat. Mais aussi avec des poissons ou fruits de mer comme le thon, le saumon ou l'anchois. Et c'est toujours bon !

**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beaufort



Vin blanc conseillé : Ayze

# TAPAS



## BEIGNETS DE POMMES DE TERRE



### Ingédients / 4 personnes

- 600 g de pommes de terre Bintje
- 100 g de Beaufort
- 2 cl de vin blanc
- 1 bouquet de persil
- 2 œufs
- 2 cl de crème
- Sel, poivre, noix de muscade

Éplucher et râper les pommes de terre. Les assaisonner de sel, poivre et muscade, puis les presser dans la main afin de faire sortir leur eau. Mettre les pommes de terre râpées dans un **cul de poule**. Ajouter le Beaufort râpé, le vin blanc, le persil haché, les 2 œufs et la crème. Malaxer puis filmer et laisser reposer une nuit. Le lendemain, faire de petites boules avec la préparation puis les faire frire doucement dans une poêle. Déposer les boules frites sur un linge pour retirer l'excédent d'huile. Enfin, déguster.

### Le chef vous en dit +

Le cul de poule est un récipient à la forme d'un hémisphère, comme un saladier avec un fond arrondi. Il est très utile pour toutes les préparations à mélanger en cuisine et en pâtisserie. Sa forme hémisphérique facilite l'utilisation du fouet et permet de bien mélanger les ingrédients. Bien qu'il soit souvent en inox, il peut également être en aluminium, cuivre, laiton ou verre.

Sélection Terre de l'Alpe  
Beaufort, œufs bio



Vin rouge conseillé : Pinot noir de Savoie



## AUTOUR DE LA TOMATE



### Ingédients / 8 tartines

- L'espuma :
- 20 tomates
  - 1 gousse d'ail
  - 1 échalote
  - Sel et poivre
  - 6 feuilles de gélatine

### Les tartines :

- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 4 olives noires
- 8 feuilles de basilic
- 1 boule de mozzarella
- 1 baguette de pain

### Préparer l'espuma de consommé de tomates

Mixer les tomates, l'ail, l'échalote, ajouter le sel et le poivre. Puis mettre à égoutter dans un torchon, afin de récupérer l'eau de tomates. Placer la gélatine à tremper dans l'eau froide. Faire chauffer ¼ du volume de consommé de tomates. Puis, faire fondre la gélatine dedans. Mélanger le tout et mettre au siphon.

### Préparer les tartines

Tailler les tranches de pain, puis les frotter à l'ail. Tailler la mozzarella et les tomates en rondelles. Ciseler le basilic. Tailler les olives. Puis, monter les tartines et cuire 3 mn au four à 250°C.

### Petite histoire

Les tapas devraient leur nom au francique "tappo", puis au castillan "tapar" qui signifie boucher ou recouvrir.

Au départ, c'était une tranche de pain, garnie de fromage ou de charcuterie, qui servait à recouvrir le verre comme un couvercle et évitait l'intrusion d'insectes à l'intérieur.



Vin blanc conseillé : Chablis

## ENTRÉE



### FOIE GRAS DE CANARD, FRUITS SECS



#### Ingédients / 4 personnes

- 1 lobe de foie gras d'environ 500 g (vous pouvez en trouver déjà éveiné)
- 25 g de pistaches
- 25 g d'amandes
- 25 g de noisettes
- 25 g de pignon de pin
- 25 g de raisin de Corinthe

Saler et poivrer le lobe.

L'ouvrir en deux, additionner les fruits secs puis le refermer. Le serrer au film et le cuire dans une casserole avec de l'eau pendant 20 mn à 85°C.

Le foie gras peut être additionné de différentes saveurs : gelée de Porto, chutney de fruits, etc.

#### Petite histoire

Le principe du foie gras a été découvert par les Égyptiens de l'Antiquité lors de la migration des oies. Pour faciliter leur migration, les oies se "faisaient le foie" en se gavant elles-mêmes. Ce foie n'avait pas la même texture qu'un foie normal.



## ENTRÉE



### MILLE-FEUILLE, VIANDE SÉCHÉE, BEAUFORT ET POMME



#### Ingédients / 4 personnes

- 200 g de viande séchée bien fine
- 200 g de Beaufort
- 150 g de gelée de bœuf
- 2 pommes vertes

Tailler le Beaufort bien fin.

Dans un cadre, mettre les tranches de viande séchée. Puis, passer la gelée au pinceau et intercaler différentes couches avec Beaufort, viande séchée, gelée.

Faire prendre au frais puis tailler des cubes.

Terminer avec une julienne de pommes vertes, poivrer et servir ce plat idéal pour l'apéritif !

#### Petite histoire

Avec cette recette, on retrouve la trilogie des produits savoyards. Des produits dont on s'occupait l'été pour s'en nourrir l'hiver. Les pommes, conservées dans les caves. La viande séchée qu'on accrochait au faîtage des fermes. Et le fameux Beaufort d'alpage.

#### Sélection Terre de l'Alpe Beaufort



## ENTRÉE



### ES CABÈCHE DE FÉRA DU LAC LÉMAN, LÉGUMES CROQUANTS



#### Ingédients / 4 personnes

- Filets de féra
- Pour l'escabèche :
- ½ l d'huile d'olive
- 15 cl d'eau
- 30 cl de vinaigre de xérès
- 15 g de sel
- ½ oignon
- 1 carotte
- 1 ail
- Laurier

- Pour les légumes croquants\* :
- 4 minis fenouils
- 4 minis carottes
- 4 minis navets
- 4 minis oignons

\*Légumes à adapter selon la saison.

#### Préparer l'escabèche

Tailler les légumes en petits dés.  
Faire bouillir l'huile d'olive, le vinaigre, l'eau, le sel, l'ail et le laurier.  
Mettre à cuire les légumes 2 à 3 mn.  
Verser sur les filets de poisson.  
Filmer et mettre au frais.

#### Préparer les légumes

Tailler tous les minis légumes très finement.  
Les assaisonner avec le jus de cuisson des poissons, puis dresser.

Vin blanc conseillé : Ayze



## ENTRÉE



### SUSHI DE TARTARE DE BŒUF, AVOCATS ET OIGNONS



#### Ingédients / 4 personnes

- 600 g de bœuf à tartare
- 3 œufs
- 8 cornichons
- 1 oignon
- Ciboulette
- Ketchup
- Huile
- Tabasco
- 16 tranches de carpaccio
- 4 avocats
- Citron

#### Pour le tartare

Cuire 2 œufs durs. Puis les hacher avec les cornichons, l'oignon et la ciboulette. Tailler finement la viande à tartare. Clarifier l'œuf. Additionner le ketchup, le tabasco, le sel et le poivre. Monter légèrement à l'huile.

Additionner la viande et les aromates. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement à votre convenance. Mettre la feuille de carpaccio sur un papier film, puis disposer le tartare. Rouler en boudin et mettre au frais au moins 2 h. Puis découper des tranches de 3 cm.

#### Pour les avocats

Mixer 3 avocats avec ail, sel, poivre et citron. Puis, dresser l'assiette.

#### Petite histoire

Ce plat japonais est habituellement composé de riz vinaigré, qu'on nomme shari, et de poisson cru ou de fruits de mer qu'on nomme neta. Dans cette recette, on revisite le tartare façon japonais. Une recette qu'on peut aussi servir à l'apéritif.

**Selection Terre de l'Alpe**  
Œufs bio



Vin rouge conseillé : Marsannay

## ENTRÉE



### TEMPURA DE GAMBAS, GASPACHO ET CROUTONS THYM PARMESAN



#### Ingédients / 4 personnes

- 12 gambas
- Pour la tempura :
- 85 g de farine
- 85 g de féculé
- 15 g de sucre
- 15 g de levure
- 1 g de sel
- 140 g d'eau
- 8 tomates
- 1 branche de céleri
- ½ concombre
- 2 gousses d'ail
- ½ échalote
- Sel de céleri
- Tabasco

- Pour le gazpacho :**
- 4 tranches de pain de mie
  - Thym
  - 50 g de parmesan
  - 150 g de beurre

#### Petite histoire

Née au Japon, la tempura est l'un des rares types de friture à basses calories. Dans cette pâte à frire composée de farine, jaune d'œuf et d'eau glacée, on trempe des légumes bien sûr, mais aussi des poissons à chair blanche ou des fruits de mer.

#### Préparer la tempura

Mélanger la farine, la féculé, le sucre, le sel et la levure. Puis ajouter l'eau bien froide. Décortiquer les gambas. Les tremper dans la tempura et les frire quelques minutes à 180°C.

#### Pour le gazpacho

Tailler grossièrement tous les éléments. Ajouter le sel de céleri, le sel, le poivre et le tabasco (selon votre goût). Mixer et passer le tout au chinois.

#### Préparer les croutons

Tailler le pain de mie en petits dés. Le faire revenir doucement dans le beurre. Ajouter le thym haché et le parmesan râpé. Puis, débarrasser dans une passoire.

Vin blanc conseillé : Sancerre

## ENTRÉE



### SOCCA NIÇOISE



#### Ingédients / 8 personnes

- 125 g de farine de pois chiches
- 37,5 cl d'eau froide
- 8 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Mélanger le tout comme une pâte à crêpe.
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 oignons rouges
- 32 filets d'anchois
- 16 olives noires
- Basilic et huile d'olive

#### Petite histoire

La socca est le symbole de la gastronomie niçoise. Elle trouverait ses origines en Italie avant d'arriver à Nice. Elle se nomme farinata en Ligurie et belecàuda dans le Piémont. Tous ces territoires ont la particularité d'avoir appartenu aux États de Savoie jusqu'en 1860.

#### Sélection Terre de l'Alpe Beurre



Rôtir les poivrons puis les éplucher. Tailler l'aubergine, les courgettes et les oignons rouges. Faire suer à l'huile d'olive, saler et poivrer. Cuire les soccas dans une poêle antiadhésive comme une crêpe puis placer la poêle quelques minutes au four à 220°C pour terminer la cuisson. Monter les soccas avec les poivrons, légumes, olives et filets d'anchois. Remettre 2 mn au four. Terminer au basilic et déguster !



Vin conseillé :  
Rosé de Provence Château de Berne Grande Récolte





## BOURRIDE DE POISSONS



### Ingédients / 4 personnes

- 2 filets d'Omble chevalier
- 2 filets de Féra
- 20 filets de Perche
- 1 l de fumet de poisson
- 12 gousses d'ail
- ½ l de crème
- 8 jaunes d'œuf
- 2 tomates
- 8 olives dénoyautées
- 4 mini fenouils
- 8 pommes de terre

Additionner les gousses d'ail hachées finement au fumet de poisson.  
Pocher l'Omble et la Féra quelques minutes.

Puis, les égoutter sur un linge.

Crémer le fumet et ajouter les jaunes d'œufs.

Faire cuire "à la nappe" comme une crème anglaise.

Passer au chinois et garder au chaud sans faire bouillir.

Fariner les filets de Perche, les faire frire à l'huile d'olive et les égoutter sur un linge. Dresser la Féra et l'Omble en assiette creuse.

Napper de sauce. Additionner les filets de Perche, quelques dés de tomates, les copeaux d'olives et le fenouil émincé finement.

Servir les pommes de terre à l'anglaise avec des croutons et du pain aillé.

### Le chef vous en dit +

La cuisson à la nappe consiste à cuire à feu doux en remuant en permanence à l'aide d'une spatule. Quand le mélange "nappe" (recouvre) complètement la spatule, on dit que la cuisson est à la nappe.

### Sélection Terre de l'Alpe



Vin blanc conseillé : Marin



## POTÉE SAVOYARDE



### Ingédients / 4 personnes

- 600 g de palette de porc
- 1 pormonaise
- 4 diots
- 1 tranche épaisse de lard fumé
- 4 pommes de terre Charlotte
- Sel et poivre
- 4 carottes fanes
- 8 navets raves
- 1 clou de girofle
- 1 oignon
- 2 choux verts

Mettre à bouillir la palette, la pormonaise, les diots, le lard, le clou de girofle et l'oignon. Une fois à ébullition, écumer puis faire cuire pendant 1h30.

Additionner les choux taillés en quartier, les carottes, les navets et les pommes de terre.

Faire cuire le tout 45 mn. Puis déguster avec un accompagnement de cornichons et moutarde.

### Petite histoire

La potée doit son nom au pot en terre dans laquelle on la prépare. Il y a pratiquement un type de potée par région avec toujours la même base : chou et porc. C'est un plat qu'on fait cuire le matin à feu doux pendant plusieurs heures et qu'on savoure les soirs d'hiver.

### Sélection Terre de l'Alpe





## FRITES DE POLENTA



### Ingédients / 4 personnes

- 200 g de polenta
- 1 l de bouillon
- 150 g de parmesan
- 80 g de beurre
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 5 cl de vinaigre blanc
- 250 g de jus de tomate

### Cuire la polenta

Faire chauffer le bouillon avec le beurre.  
À l'ébullition, ajouter la polenta en pluie, puis laisser cuire 20 mn.  
Terminer la cuisson avec le parmesan et vérifier l'assaisonnement.  
Enfin, mettre au frais.

### Préparer le ketchup

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre à sec, puis déglaçer avec le vinaigre. Ajouter le jus de tomate, l'ail et le romarin.  
Faire cuire à consistance.  
Tailler les frites de polenta. Les fariner puis les faire frire.  
Enfin, déguster avec le ketchup froid.

### Le chef vous en dit +

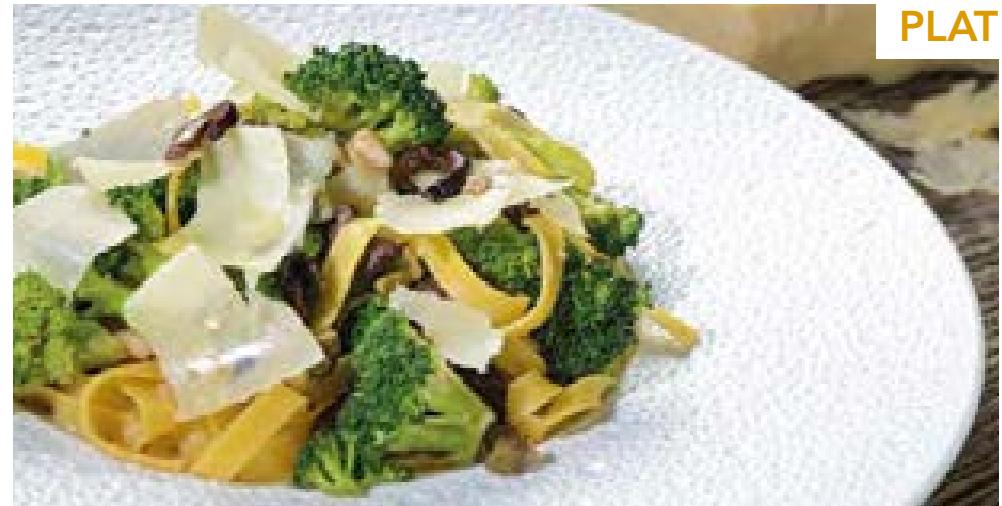
En Savoie, cette semoule plus ou moins fine du maïs s'appelle "polinte" et non "polenta", un mot importé du Piémont tout proche.  
Ce type de semoule de maïs constitue une grande tradition culinaire savoyarde, mais aussi piémontaise, tessinoise et même bulgare ou moldave.

### Selection Terre de l'Alpe

Polenta, beurre



Vin blanc conseillé : Roussette de Savoie



## PÂTES AUX BROCOLIS



### Ingédients / 4 personnes

- 400 g de pâtes
- 400 g de brocolis
- 3 gousses d'ail
- Olives noires de Gaeta
- 4 filets d'anchois
- 100 g de pignons de pin
- 50 g de Parmesan
- 50 g de Pecorino romano
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### Couper les brocolis et garder aussi les pieds.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive, l'ail haché et les olives. Puis, mettre de côté.

Dans une autre poêle, faire griller les pignons de pin et les anchois qu'on ajoutera au mélange en fin de recette.  
Faire bouillir de l'eau puis saler. Faire cuire les pâtes et les brocolis dans la même eau. Les brocolis doivent cuire 13 mn.  
Si le temps de cuisson des pâtes est inférieur à 13 mn, faire d'abord cuire les brocolis puis ajouter les pâtes.  
Quand les pâtes et les brocolis sont cuits, les égoutter en gardant un peu du jus de cuisson. Verser le contenu d'une poêle dans l'autre. Déposer les pâtes et brocolis dans cette poêle, puis faire tout sauter.

Terminer avec le Parmesan et le Pecorino romano.

### Le chef vous en dit +

Comme le Pecorino, le Pecorino romano est un fromage à base de lait de brebis, mais il est plus salé. Il provient des régions sardes, romaines ou du sud de la Toscane. Ce fromage à pâte pressée cuite dispose d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.

Au printemps à Rome, il est de tradition de le manger avec des poignées de fèves.



Vin rouge conseillé : Sancerre



## CROÛTE SAVOYARDE



### Ingédients / 4 personnes

- 2 baguettes de pain ou des tranches de pain de campagne
- 400 g de tomates anciennes
- 200 g de Beaufort
- 4 tranches de jambon cru
- 1 bouquet de basilic
- 2,5 cl de vin blanc
- 32 olives dénoyautées
- Huile d'olive

Couper le pain pour faire les croûtes.  
Tailler les tomates en petits dés, le Beaufort en tranches.  
Couper les olives en rondelles et ciseler le basilic.  
Monter les croûtes dans un plat à gratin : commencer par le pain, puis les dés de tomates, les olives, le basilic, l'huile d'olive, le jambon cru et le Beaufort.  
Arroser de vin blanc puis faire cuire au four pendant quelques minutes.  
Servir immédiatement et déguster !

### Le chef vous en dit +

La croûte au fromage est un vieux plat des Alpes suisses ou françaises. En France, elle se conçoit avec du vin blanc de Savoie, en Suisse avec du fendant du Valais. Elle se déguste dans son plat de cuisson avec des oignons au vinaigre et des cornichons en accompagnement.

**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beaufort, jambon cru



Vin blanc conseillé : Apremont



## FONDUE DE FONTINE



### Ingédients / 4 personnes

- 400 g de Fontine
- 7 jaunes d'œufs
- ¼ l de lait
- 150 g de beurre
- 4 tranches de pain
- 1 bouquet de thym
- 20 g de parmesan
- Sel, poivre

Découper le fromage en dés, le mettre dans une jatte et le recouvrir avec le lait froid. Laisser reposer 1 h.  
Mettre la jatte à cuire au bain-marie.  
Ajouter 3 jaunes d'œufs et 50 g de beurre.  
Remuer, saler légèrement et poivrer abondamment.  
Couper les tranches de pain pour en faire des croûtons.  
Puis, faire cuire doucement ces petits croûtons dans 100 g de beurre.  
En fin de coloration, ajouter le thym haché et le parmesan, puis égoutter.  
Pour le dressage, mettre la fondue de Fontine dans l'assiette, ajouter les croûtons et 1 jaune d'œuf.  
Si vous le souhaitez, vous pouvez râper de la truffe d'Alba sur le dessus avant de servir.

### Le chef vous en dit +

La Fontine ou Fontina est un fromage italien de la Vallée d'Aoste, l'autre versant du Mont-Blanc. Elle est élaborée à base de lait de vaches de race valdôtaine, nourries l'été de fourrage vert et l'hiver de foin local. Ce fromage à texture semi-dure dispose d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.

**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, œufs bio



Vin blanc conseillé : Pouilly-Fumé



## CHEESE-CAKE SPÉCULOOS ET POMME CONFITE



### Ingédients / 4 personnes

- 250 g de spéculoos
- 100 g de beurre
- 4 pommes Royal Gala
- 200 g de sucre
- 70 g de beurre
- Pour la crème :**
- 380 g de chocolat blanc
- 38 cl de lait
- 750 g de crème Philadelphia
- 1 gousse de vanille
- 60 g de sucre glace tamisé

Faire fondre le chocolat blanc avec le lait au bain-marie.  
Laisser refroidir en remuant de temps en temps. Mixer à la girafe.

#### Pour confire les pommes

Faire un caramel à sec. Une fois la coloration obtenue, mettre le beurre et remuer. Verser dans un moule à génoise et mettre les 4 pommes taillées en deux, épluchées et évidées. Les cuire au four à 170°C pendant 35 mn, sans oublier de les retourner en cours de cuisson. Enfin, laisser refroidir. Pendant la cuisson des pommes, fouetter la crème Philadelphia avec la vanille et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux. Puis incorporer le chocolat blanc en deux fois. Dans un cercle, faire une pâte avec le beurre pommade et les spéculoos concassés. Étaler le tout avec une cuillère et mettre au frais. Une fois la pâte prise, étaler les pommes confites, la crème et faire prendre environ 6 h.



Vin conseillé : Champagne Nicolas Feuillatte brut rosé

### Petite histoire

Élément majeur de la cuisine nord-américaine, le cheese-cake doit en fait son origine au très familial "Käsekuchen" des Allemands qui sont venus migrer ici. Pour cette recette, nous les travaillons avec des pommes de pays compotées dans du caramel beurre salé, façon tarte Tatin.

### Sélection Terre de l'Alpe Beurre



## MŒULLEUX CHOCOLAT-CERISE



### Ingédients / 6 personnes

- 125 g de chocolat 64%
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 65 g de farine
- 6 cerises
- 18 cerises amarena

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Blanchir les œufs et le sucre, puis les mélanger au chocolat et incorporer la farine au fouet. Mouler au cercle de 8 cm.

Mettre 3 cerises amarena par cercle, et faire cuire 9 mn à 180°C. Ajouter quelques cerises fraîches si vous le souhaitez et servir avec une glace vanille, cerise ou pistache.

### Le chef vous en dit +

L'amarena est un sirop de cerises griottes très sucré. Il est souvent utilisé sur les pâtisseries. Mais il est aussi excellent en assortiment sur des glaces.

### Sélection Terre de l'Alpe Beurre, œufs bio



Vin rouge conseillé : Mondeuse pétillante

## DESSERT



### ABRICOTS RÔTIS ET CRUMBLE DE DRAGÉES



#### Ingédients / 4 personnes

- |                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| • 20 abricots    | Le caramel :                  |
| Le caramel :     | • 250 g de dragées concassées |
| • 200 g de sucre | • 115 g de beurre froid       |
| • 75 g de beurre | • 135 g de farine             |
|                  | • ½ gousse de vanille         |
|                  | • 4 g de fleur de sel         |

Dénoyer les abricots.

Effectuer un caramel à sec. Une fois la coloration obtenue, ajouter le beurre en remuant constamment au fouet.

Couler le caramel dans une plaque, puis disposer les abricots dessus et faire cuire environ 25 mn à 180°C.

Conserver au réfrigérateur.

Réaliser le crumble

Mélanger dragées, beurre, farine, vanille et sel dans un batteur à petite vitesse, puis faire cuire sur un papier sulfurisé, 40 mn à 160°C.

Dresser ensuite les abricots dans un cercle de 8 cm et tasser à l'aide d'une cuillère.

Mettre le crumble et déguster avec une glace miel, amande ou pistache.

Vin conseillé : Vin Jaune du Jura

#### Le chef vous en dit +

On trouve des traces de la dragée à l'époque romaine où un confiseur l'aurait inventée en faisant tomber accidentellement une amande dans une jarre de miel.

En France, elle a été créée par un apothicaire de Verdun, qui voulait faciliter la conservation et le transport des amandes qu'il utilisait dans ses remèdes. Elles étaient alors enrobées de sucre et de miel durcis à la cuisson.

Sélection Terre de l'Alpe  
Beurre



## DESSERT

### GAUFRES MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE



#### Ingédients / 6 personnes

- |                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| • 125 g de farine | • 40 g de beurre fondu      |
| • 125 g de sucre  | • 3 blancs d'œufs           |
| • 10 g de levure  | • 250 cl de crème fleurette |
| • 2 g de sel      | • 25 g de sucre glace       |
| • 2 œufs          | • ¼ gousse vanille          |
| • 175 cl de lait  | • Confiture de myrtilles    |

Élaborer l'appareil à gaufre

Dans une jatte, placer la farine, le sucre, la levure et le sel. Faire une cheminée.

Mettre les œufs et le lait, puis remuer au fouet (sans grumeau). Additionner le beurre fondu, puis rajouter délicatement les blancs montés en neige.

Réaliser la crème fouettée

Mettre la crème, le sucre glace et la vanille égrainée dans un cul de poule, puis monter à consistance voulue, comme une chantilly. Cuire les gaufres et les déguster pour le goûter au coin du feu, accompagnées de confiture de myrtilles !

#### Le chef vous en dit +

Plat typique en Belgique, aux Pays-Bas et dans le nord de la France, les gaufres sont aussi une spécialité du Val d'Aoste et de la Suisse romande.

Outre le blé qu'on trouve le plus souvent dans sa composition, il existe aussi des gaufres au maïs (comme en Bourgogne) ou aux pommes de terre (dans les pays anglo-saxons).

Sélection Terre de l'Alpe  
Confiture de myrtilles, beurre, œufs bio



Vin blanc conseillé : Chignin Bergeron vendanges tardives

## DESSERT



### PAIN D'ÉPICES

30 mn  
 35 mn  
 Facile

#### Ingédients / 4 personnes

**Faire bouillir et infuser le lait :**

- 25 cl de lait
- 2 gousses de vanille
- 4 cardamomes
- 2 grains de poivre blanc
- 1 badiane

Puis passer au chinois

**Mélanger le mélange sec :**

- 250 g de farine
- 250 g de farine de seigle
- 20 g de levure
- 1 cuillère à café de cannelle poudre
- 1 cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café d'anis graine
- 2 zestes d'orange
- 2 zestes de citron
- 8 g de sel

**Monter les œufs au batteur :**

- 6 œufs
- 500 g de miel
- 100 g de sucre

Additionaler le lait infusé et les œufs au mélange sec.  
Puis mélanger le tout et cuire à 170°C.  
Le pain d'épices peut être congelé après cuisson et sorti à votre convenance.

Vin conseillé : Cidre Terre de l'Alpe



#### Petite histoire

Ce gâteau au miel aromatisé aux épices tire ses origines de l'Antiquité gréco-romaine. Patrimoine culturel de l'UNESCO en Croatie, il évoque chez nous un souvenir nostalgique des marchés de Noël, avec ces odeurs d'épices et de vin chaud.

**Sélection Terre de l'Alpe**  
Œufs Bio, miel



## DESSERT

### PANNA COTTA CITRON ET FRAMBOISES AU THYM

45 mn  
 60 mn
 incluant le refroidissement
 Moyen

#### Ingédients / 8 personnes

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| • 30 cl de lait          | • 2 citrons jaunes    |
| • 20 cl de crème         | • 400 g de framboises |
| • 150 g de sucre         | • Thym frais          |
| • 2 feuilles de gélatine | • 2 citrons verts     |

#### Faire la panna cotta

Porter à ébullition le lait, la crème et 100 g de sucre. Faire tremper à l'eau fraîche la gélatine puis l'ajouter au mélange. Zester les deux citrons jaunes et les ajouter au mélange. Faire bouillir et laisser infuser 10 mn. Mouler et faire refroidir.

#### Poêler les framboises dans une poêle anti-adhésive.

Faire un caramel à sec avec 50 g de sucre, puis additionner les framboises. Faire cuire quelques minutes.

Terminer avec les fleurs de thym, puis placer au frais. Faire prendre la panna cotta dans le contenant désiré. Puis, additionner les framboises dès que la panna cotta est prise. Au moment de l'envoi, zester les citrons verts pour apporter de la fraîcheur.

#### Le chef vous en dit +

La panna cotta est un dessert qui viendrait de la région des Langhe, au sud de Turin. Son nom veut dire "Crème cuite".

Elle est fabriquée à l'aide de crème, de lait et de sucre auxquels on ajoute de la gélatine pour avoir cette consistance ferme. Les recettes les plus anciennes font trace d'arêtes de poisson bouillies en lieu et place de la gélatine.



Vin blanc conseillé : Coteaux du Layon

# DESSERT



## CAFÉ GOURMAND

NOUGATINES SÉSAME, SAUCE CARAMEL,  
MADELEINES AU MIEL, CHOUX À LA CRÈME,  
FINANCIERS MYRTILLE



Sélection Terre de l'Alpe  
Beurre, œufs bio, miel

### NOUGATINES SÉSAME

#### Ingrédients / Selon le taillage

- 200 g de fondant blanc
- 130 g de glucose
- 160 g de sésame



Mettre le fondant et le glucose dans une casserole. Porter à caramélisation, puis additionner le sésame. Remuer et étaler sur un papier sulfurisé. Enfin, détailler et déguster.

Les nougatines se conservent très longtemps. Vous pouvez les stocker dans une boîte étanche et les sortir selon vos envies !



### SAUCE CARAMEL

#### Ingrédients / Selon les contenants

- 200 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 100 g de crème



Placer le sucre dans une casserole, mélanger avec l'eau et pousser la caramélisation. Entre-temps, faire bouillir la crème dans une autre casserole. Une fois la caramélisation obtenue, déglacer avec la crème. Refaire cuire 2 à 3 mn et débarrasser.



### MADELEINES AU MIEL

#### Ingrédients / 30 madeleines

- 4 œufs
- 170 g de beurre
- 230 g de sucre
- 1 zeste d'orange
- 340 g de farine
- 1 zeste de citron
- 14 g de levure
- 35 g de miel
- 130 cl de lait



Faire blanchir les œufs et le sucre. Dans un cul de poule, placer la farine et la levure. Puis, additionner le tout au mélange (œufs et sucre) et rajouter le lait. Faire fondre le beurre, avec le zeste d'orange, de citron et le miel. Mélanger le tout au fouet. Enfin, couher les madeleines et faire cuire à 180°C.



### CHOUX À LA CRÈME

#### Ingrédients / 16 gros choux ou 24 petits

##### La pâte à choux :

- 125 cl de lait
- 125 cl d'eau
- 100 g de beurre
- 4 œufs
- 5 g de sel



Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher à la spatule environ 5 mn sur le feu. Retirer du feu puis ajouter délicatement les œufs, un par un, en mélangeant bien entre chaque. Couher à la poche sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

##### Le craquelin :

- 95 g de beurre
- 115 g de cassonade
- 115 g farine



Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé. Puis, placer le tout à plat au congélateur. Une fois congelée, emporte-pièce de la taille des choux. Déposer sur les choux, puis faire cuire 20 mn à 180°C.

##### La crème pâtissière :

- 250 cl de lait
- ½ gousse de vanille
- Porter à ébullition
- 50 g de jaunes d'œuf (2 gros jaunes)
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème



##### Fouetter vigoureusement

Ajouter la moitié du lait bouillant sur le mélange de jaunes d'œuf. Mélanger, puis remettre à cuire. Porter à ébullition puis cuire 5 mn. Stocker au frais après avoir filmé au contact. Une fois les choux et la crème refroidis, garnir les choux de crème pâtissière, fouettée au préalable.



### FINANCIERS MYRTILLE

#### Ingrédients / Selon le contenant du moule

- 360 g de sucre glace
- 3 g de sel
- 130 g de poudre d'amandes
- 35 g de stabilisateur
- 12 blancs d'œufs
- 135 g de farine
- 200 g de beurre
- 4 g de levure chimique
- 125 g de myrtilles



Dans un cul de poule, placer sucre, amandes, farine, levure, sel et stabilisateur. Puis, additionner les blancs d'œufs au fouet. Faire le beurre noisette. Le filtrer, puis l'ajouter au mélange. Mouler les financiers, additionner les myrtilles sur le dessus et enfourner. Puis, faire cuire à 180°C.

## LES ASTUCES DU CHEF



Voir l'astuce  
du chef en vidéo  
Le plaisir des bugnes

**Soyez malin sur le foie gras !**  
Vu que le foie gras se conserve facilement 3 semaines au frigo, pas la peine d'attendre la dernière semaine pour en acheter. C'est même mieux, car toutes les saveurs se mélangent et la maturation est meilleure. En plus, il vous coûtera moins cher qu'en pleine période des fêtes !

**Recyclez votre pain d'épices !**  
Votre pain d'épices à 2-3 jours ? Profitez-en pour créer une autre recette savoureuse ! Coupez-le en tranche et trempez ces tranches dans un mélange œuf battu sucré. Poélez doucement ces tranches dans une poêle anti-adhésive. Puis servez-les tièdes, avec des pommes ou coings confits et une boule de glace vanille.

**Chips de pomme**  
Tranchez des pommes bien fines avec la peau. Placez-les sur un papier sulfurisé posé sur une plaque. Saupoudrez de sucre glace à l'aide d'une passette ou d'un tamis. Mettez-les

au four à sécher pendant 1 h à 90°C. Après cuisson, conservez-les dans une boîte bien fermée. Ainsi, vous pourrez les utiliser quand vous le voudrez en décoration sur les desserts.

**Le secret pour des œufs pochés impeccables !**

Attention, vos œufs doivent absolument être très frais. Le petit plus incontournable : surtout ne jamais saler votre eau, mettez plutôt du vinaigre blanc.

**Sublimez votre mille-feuille de tomme !**

Pendant les périodes des fêtes, profitez-en pour incorporer de la truffe dans votre mille-feuille. Ça fera un excellent apéritif !

**La potée, c'est aussi bon l'été !**  
Une bonne potée, ça se savoure aussi l'été ! Servez-la froide avec une délicieuse sauce ravigote. Et pour ravir encore plus vos



convives, accompagnez-la d'une bonne salade assaisonnée à l'ail.

**Donnez plus de goût à votre Fougasse !**

Petite astuce succulente : fendez votre fougasse en deux et garnissez-la de purée d'avocat et de crevette. Un vrai bonheur !

**Offrez une nouvelle vie à vos tomates !**

Vous avez des tomates qui ne sont plus de première qualité ? Utilisez-les en gazpacho et vous ferez le plaisir des petits et des grands !

## Terre de l'Alpe

### 100% Montagne, 100% Sherpa !

Pour élaborer ses délicieuses recettes, Mickey Bourdillat a utilisé des produits Terre de l'Alpe. Née de la rencontre entre Sherpa et des producteurs de montagne dont nous aimons le savoir-faire et la qualité des produits, Terre de l'Alpe est une sélection exclusive que vous ne pourrez trouver que dans nos magasins Sherpa. Découvrez 140 produits au goût 100% montagne à savourer ou offrir avec plaisir.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBONHEUR.FR

**Remerciements à Mickey Bourdillat**  
Chef du restaurant Le Matafan à Chamonix Mont-Blanc.

Pour plus de recettes, d'échanges et de plaisirs,  
retrouvez toute l'actualité Sherpa sur

**sherpa.net** | 

Découvrez  
toutes les recettes  
en flashant ce code



**SUPERMARCHÉ**

S.A. Coopérative Sherpa - 71, Chemin des Teppes - 73420 DRUMETTAZ CLARAFOND  
Tél. 04 79 88 66 01 / Fax 04 79 88 60 80