



# Recettes de nos Montagnes

Recipes from our mountains



sherpa

SUPERMARCHÉ



# Goutez à la tradition montagnarde

avec Sherpa et Mickey Bourdillat !

Savour traditional mountain meals with Sherpa and Mickey Bourdillat!



Depuis près de 10 ans, Sherpa et Mickey Bourdillat, le chef du restaurant Le Matafan à Chamonix, travaillent main dans la main pour vous offrir de savoureux livrets de recettes.

Cette saison, Sherpa a décidé de mettre en avant une sélection de recettes traditionnelles de nos stations de montagne.

Et comme les années précédentes, Sherpa a fait appel au savoir-faire et à la sensibilité de Mickey pour les sublimer !

Découvrez-les à votre tour lors de votre séjour en station ou à votre retour chez vous.

Bonnes recettes !

*For almost 10 years now, Sherpa and Mickey Bourdillat, the chef of the Matafan restaurant in Chamonix, have been working hand in the hand writing tasty snack and meal recipes just for you.*

*This season, Sherpa proposes a selection of traditional recipes from our mountain resorts, and as in previous years, has called on the know-how and sensitivity of Mickey to sublimate them!*

*So try them out during your stay or when you get back home.*

*Enjoy!*

## Entrées Starters

p. 4

## Plats Main courses

p. 10

## Desserts Desserts

p. 28

## Astuces du Chef Tips from the chef

p. 34

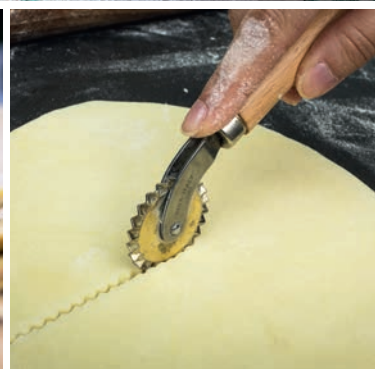
## Terre de l'Alpe

p. 35

Retrouvez toutes  
ces recettes sur  
All these recipes are on  
[sherpa.net](http://sherpa.net)







Le conseil du sommelier : Vin d'Ayze / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Wine from Ayze

# Tourtons

DES HAUTES-ALPES / FROM THE HAUTES-ALPES

Préparation : 30 mn  
Cuisson : 8 mn  
Difficulté \* \* \*  
Préparation : 30 mins  
Baking : 8 mins  
Difficulty \* \* \*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, œufs bio, tomme fraîche  
**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, organic eggs,  
Fresh tomme cheese



## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 3 œufs
- 30 cl d'eau
- Sel

### Pour la farce :

- 250 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 50 g de tomme fraîche
- Sel, poivre

### Préparation

Verser la farine en fontaine. Ajouter les œufs, le beurre, l'huile et le sel. Pétrir longuement. Laisser reposer la pâte en boule. Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau salée. Faire revenir à la poêle les échalotes dans du beurre. Passer les pommes de terre en purée et ajouter les échalotes et la tomme émiettée. Bien mélanger cette farce. Saler, poivrer. Chauffer le bain de friture. Abaisser la pâte. Disposer sur la moitié de la pâte des boulettes de farce. Détailler les tourtons avec une roulette. Rabattre la pâte. Bien souder les bords. Cuire 8 minutes à grande friture. Servir chaud, accompagné d'une salade verte.

**Petite histoire** / Originaires de la vallée du Champsaur dans les Hautes-Alpes, les Tourtons étaient autrefois servis lors des fêtes de Noël. D'où leur autre nom de "Coussin du petit Jésus". Les tourtons traditionnels sont fabriqués à base de purée de pomme de terre et de fromage pour les salés, ou de purée de pommes et de pruneaux pour les sucrés. Ces petits beignets ont la réputation de bien tenir au corps et d'être un bon réconfortant par grand froid !

## Ingredients for 4 people

### For the pastry:

- 300g of flour
- 50g of butter
- 3 tablespoons of sunflower seed oil
- 3 eggs
- 30cc of water
- Salt

### For the stuffing:

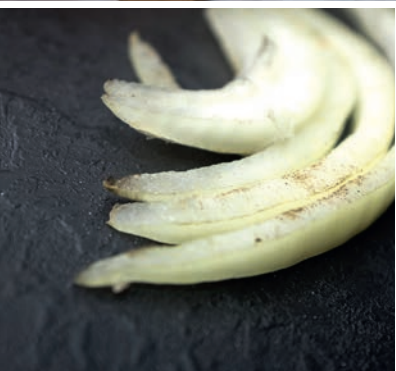
- 250g of potatoes
- 2 shallots
- 50g of fresh tomme cheese
- Salt, pepper

### Preparation

Pour a ring of flour. Add the eggs, butter, oil and salt. Knead thoroughly. Shape the pastry into a ball and allow to settle. Peel and cook the potatoes in salt water. Brown the shallots in butter in a frying pan. Mash the potatoes and add the shallots and the crumbled cheese. Thoroughly mix this stuffing. Add salt and pepper. Heat the deep fryer. Roll out the pastry. Make balls out of the stuffing and lay them out on half the pastry. Fold the pastry over the stuffing. Seal the edges well. Cook for 8 minutes in the deep fryer. Serve hot with a green salad.

**Some history** / Originally from the Champsaur valley in the Hautes-Alps, tourtons were a traditional Christmas dish – and often called "Cushions for Baby Jesus". Traditional savoury tourtons are made from mashed potatoes and cheese and apple and sweet tourtons with from mashed apples and prunes. These small fritters are very filling – a great way to keep out the cold!





# Tourte

AUX CHOUX DES ALPES / CABBAGE PIE FROM THE ALPS

Préparation : 1 h  
Cuisson : 30 min  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 1 h  
Baking : 30 mins  
Difficulty \*\*\*



Sélection Terre de l'Alpe  
Beurre

Terre de l'Alpe selection  
Butter



## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour la pâte :

- 400 g de farine
- 1,5 sachet de levure de boulanger
- ½ cuillère à café de sel
- 20 cl d'eau tiède
- 1 oignon
- 1 beau chou vert de montagne
- 4 cuillères à soupe de chapelure de pain
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 g de beurre
- 2 ou 3 grains de genièvre
- Sel, poivre

### Préparation de la pâte

Verser la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Laisser reposer 15 min (la préparation doit gonfler). Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Creuser un puits et y ajouter la levure et les 20 cl d'eau tiède. Mélanger avec une cuillère en bois. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Rouler la pâte en boule. Enfin couvrir d'un linge et laisser lever pendant 2 h dans un endroit tiède.

### Préparation de la garniture

Peler et émincer l'oignon. Couper le chou en fines lanières. Faire revenir l'oignon et le chou avec l'huile d'olive et le beurre dans une sauteuse. Ajouter les grains de genièvre, saler, poivrer, puis mélanger. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le chou soit cuit (environ 20 min). Ajouter 4 cuillères à soupe de chapelure. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Étaler les 3/4 de la pâte dans une tourtière. Recouvrir avec le chou. Couvrir le chou avec le reste de la pâte en soudant les bords. Piquer avec une fourchette. Préchauffer le four et cuire 25 à 30 min à 220°C.

**Petite histoire** / Cette recette trouve son origine dans la région de Briançon, où se trouve la station de Serre Chevalier, la patrie du champion Luc Alphand. Considérée comme la ville la plus haute de France, Briançon est connue pour ses fortifications de Vauban, inscrites sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, mais aussi pour sa proximité des grands cols du Tour de France, comme l'Izoard, le Lautaret ou le Galibier.

## Ingredients for 6 people

### For the pastry:

- 400g of flour
- 15g of baking powder
- ½ a teaspoon of salt
- 20cc of warm water

### For the filling:

- 1 onion
- 1 mountain cabbage
- 4 tablespoons of breadcrumbs
- 2 tablespoons of olive oil
- 15g of butter
- 2 or 3 juniper berries
- Salt, pepper

### Preparation of the pastry

Pour the baking powder into two tablespoons of warm water. Allow to rise for 15 minutes. Mix the flour and the salt in a salad bowl. Make a hole in the flour, add in the baking powder and the 20cc of warm water. Mix with a wooden spoon. Knead until the pastry is smooth and elastic. Roll the pastry into a ball. Cover with a cloth and let it rise for 2 hours in a warm place.

### Preparation of the filling

Peel and dice the onion. Cut the cabbage in thin strips. Brown the onion and the cabbage with the butter and olive oil in a deep fry pan. Add the juniper berries, salt and pepper, then mix. Simmer at a low setting until the cabbage is cooked (approximately 20 minutes). Add 4 tablespoons of breadcrumbs. Taste and correct the seasoning. Line a pie dish with 3/4 of the pastry. Cover with the cabbage. Lay the rest of the pastry over the cabbage and seal the edges. Prick with a fork. Preheat the oven and cook for 25 to 30 minutes at 220°C.

**Some history** / This recipe comes from the area of Briançon and Serre Chevalier the resort home to Champion Luc Alphand. Briançon is the highest city in France and famous for its fortifications designed by Vauban – on the UNESCO World Heritage list – and for the Izoard, Lautaret and Galibier passes – the main Alpine hill climbs on the Tour de France.

Le conseil du sommelier : Chignin-Bergeron / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Chignin-Bergeron





# Tarte

AUX POIRES ET AU BLEU DE GEX / PEAR AND GEX BLUE CHEESE TART



Préparation : 15 min  
Cuisson : 10 min  
Difficulté \*\*\*  
Preparation : 15 mins  
Baking : 10 mins  
Difficulty \*\*\*



## Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pâte feuilletée, soit 4 ronds de 15 cm de diamètre et de 2 mm d'épaisseur
- 200 g de Bleu de Gex Haut-Jura
- 2 poires William

## Préparation

Dans un four à thermostat 8, disposer les disques de pâte entre 2 plaques et les cuire pendant 10 min.

Couper le Bleu de Gex en fines tranches.

Éplucher les poires et les couper en fines lamelles, puis les cuire à la vapeur.

À la sortie du four, garnir la pâte feuilletée avec une alternance de poires chaudes et de tranches de Bleu de Gex.

Remettre au four 5 min, le temps que le fromage soit fondu et légèrement doré.

Poivrer et servir aussitôt.

## Ingredients for 4 people

- 200g of puff pastry, i.e. 4 bases 15 cm in diameter and 2mm thick
- 200g of Gex Blue cheese from the Haut-Jura
- 2 William pears

## Preparation

In a pre-heated oven (thermostat 8), cook the pastry bases between two oven trays for 10 minutes.

Thinly slice the cheese. Peel and slice the pears, then steam.

Take the puff pastry bases out of the oven and garnish with alternate layers of hot pears and slices of cheese.

Bake in the oven for 5 minutes until the cheese has melted and is lightly toasted.

Dust with pepper and serve at once.

**Petite histoire** / Fromage au lait de vache à pâte persillée, le bleu de Gex Haut-Jura ou bleu de Septmoncel est produit sur les plateaux du Haut-Jura, à cheval sur les départements de l'Ain et du Jura. Ce bleu doux fabriqué par les moines de l'abbaye de Saint-Claude depuis le XIII<sup>e</sup> siècle dispose du label AOC depuis 1977 et AOP depuis 2008. Il est identifiable par l'inscription GEX imprimée en relief sur sa croûte.

**Some history** / Bleu de Gex and Bleu de Septmoncel are creamy, semi-soft blue cheeses made on the plateaux of the Haut-Jura (between the Ain and the Jura) in Eastern France. Produced by the monks in the Abbey of Saint-Claude since the 13th century, Bleu de Gex cheese was awarded an AOC label in 1977 and an AOP label in 2008. It is identifiable by the word GEX embossed on its rind.





# Farcement

Préparation : 45 min  
Cuisson : 3 h  
Difficulté \* \* \*

Préparation : 45 mins  
Baking : 3 h  
Difficulty \* \* \*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, œufs bio  
**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, organic eggs



## Ingrédients pour 8 personnes

- 3 kg de pommes de terre
- 60 g de beurre
- 1 belle tranche de lard légèrement fumé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs
- 350 g de pruneaux dénoyautés
- 350 g de raisins secs
- Sel, poivre

## Préparation

Râper les pommes de terre crues, les égoutter légèrement. Saler, ajouter la farine et les œufs, les raisins et les pruneaux. Graisser au beurre le moule à farçon. Chemiser le moule avec une dizaine de fines tranches de lard, puis le remplir avec la préparation. Déposer le couvercle sur le moule. Cuire au bain marie à 170°C pendant 3 h.

## Ingredients for 8 people

- 3 kilos of potatoes
- 60g of butter
- 1 thick slice of lightly smoked bacon
- 2 tablespoons of flour
- 2 eggs
- 350g of stoned prunes
- 350g of raisins
- Salt, pepper

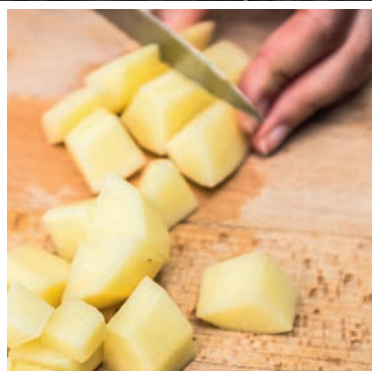
## Preparation

Grate the raw potatoes and drain slightly. Salt, mix and add in the flour and eggs, the grapes and prunes. Butter the special farcement dish. Line the mould with about ten thin slices of bacon, then to fill with the mixture. Cover the mould with the lid. Cook in a double boiler (bain marie) at 170°C for 3 hours.

**Petite histoire** / Le farcement (prononcez farchement) est le plat du patrimoine gastronomique rural du Val d'Arly. Traditionnellement, c'était le plat des dimanches et des mariages. Préparé en général dans un moule spécifique (avec une cheminée à l'intérieur), il était à l'origine confectionné en boules, ce qui lui donnait une autre texture et une autre saveur.

**Some history** / Farcement is part of the gourmet heritage of the Val d'Arly. Traditionally, it was served on Sundays and at Weddings. Prepared in general in a specific mould (with a pie chimney), it was originally served in round balls which gave it another texture and savour.





# Garbure

*Préparation : 30 min  
Cuisson : 3 h  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 30 mins  
Baking : 3 h  
Difficulty \*\*\**



## Ingrédients pour 8 personnes

- 1 chou vert
- 4 carottes
- 2 navets
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de haricots blancs (lingots)
- 2 pièces de jarret de porc
- 400 g de talon de jambon

## Préparation

La veille, mettre les lingots blancs à tremper.

Couper les légumes.

Les faire revenir légèrement dans une cocotte.

Ajouter le jarret de porc, le talon de jambon, les haricots, les feuilles de chou et les pommes de terre coupées en cube.

Recouvrir le tout d'eau et laisser cuire à feu doux au moins 3 à 4 heures.

## Ingredients for 8 people

- 1 cabbage
- 4 carrots
- 2 turnips
- 2 leeks
- 2 onions
- 1 kilo of potatoes
- 200g of white beans
- 2 pork knuckles
- 400g of ham

## Preparation

Soak the beans overnight before you use them.

Slice the vegetables.

Brown slightly in a casserole.

Add the pork knuckle, the ham, the beans, the cabbage leaves and the diced potatoes.

Cover with water and boil on low heat for 3 to 4 hours.

**Petite histoire** / Les linguistes échangent encore pour trouver l'origine du nom de cette soupe au chou. La garbure vient-elle de l'espagnol garbias (ragoût) ou du gascon garburo ? Une chose est sûre, ce qui était l'aliment quotidien des paysans gascons, dispose d'un vrai championnat du monde ! Chaque premier week-end de septembre à Oloron-Sainte-Marie dans les Pyrénées-Atlantiques, la "Garburade" réunit une trentaine d'équipes pour créer la meilleure garbure. Envie de participer ?

**Some history** / Linguists are still trying to find out where the name for this cabbage soup comes from. Does "garbure" come from the Spanish "garbias" (stew) or the Gascon "garburo"? One thing is sure, what was daily fare in Gascony now has its own World Championship! Every year, in the first weekend in September, in Oloron-Sainte-Marie in the Pyrénées-Atlantiques, the "Garburade" attracts around thirty teams to create the best "garbure". Now you have everything you need to compete yourself!





Le conseil du sommelier : Chardonnay du Jura / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Chardonnay from the Jura

# Croziflette

AU MORBIER / WITH MORBIER CHEESE

Préparation : 30 min  
Cuisson : 40 min  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 30 mins  
Baking : 40 mins  
Difficulty \*\*\*



Sélection Terre de l'Alpe  
Crozets  
Terre de l'Alpe  
selection  
Crozets



## Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de crozets nature
- 100 g de lardons allumettes
- 1 oignon
- 200 ml de crème
- 300 g de Morbier
- Sel, poivre

## Préparation

Faire cuire les crozets pendant 20 min dans de l'eau salée, puis les égoutter. Préchauffer le four à 180°C.  
Faire revenir l'oignon émincé avec les lardons jusqu'à ce qu'il soit tendre.  
Égoutter le tout sur du papier absorbant.  
Disposer les crozets dans un plat allant au four et les mélanger avec l'oignon et les lardons, 150 g de Morbier en morceaux, la crème, un peu de sel et du poivre.  
Recouvrir avec les 150 g de Morbier restant et enfourner 15 à 20 min afin de laisser fondre le fromage.  
Servir chaud avec une salade verte.

## Ingredients for 4 people

- 300g of unflavoured crozets  
(Small buckwheat and wheat pasta squares)
- 100g of salt-cured lardons (strips of pork fat)
- 1 onion
- 200cc of cream
- 300g of Morbier cheese
- Salt, pepper

## Preparation

Boil the crozets for 20 minutes in salt water, then drain.  
Preheat the oven to 180°C.  
Brown the thinly sliced onion with the lardons until tender.  
Drain onto kitchen paper.  
Lay out the crozets in an oven dish and mix them with the onion and lardons, 150g of pieces of Morbier cheese, the cream and a little salt and pepper.  
Cover with the remaining 150g of Morbier and bake for 15 to 20 minutes to melt the cheese.  
Serve hot with a green salad.

**Petite histoire** / Partie prenante de ce plat complet, convivial et familial, le Morbier doit son nom au village de Morbier, dans le massif du Jura. Au XIX<sup>e</sup> siècle, lorsqu'il restait du lait après la préparation du comté, mais pas assez pour en faire un autre, les paysans réservaient le restant de caillé dans une cuve en le recouvrant d'une fine couche de suie pour le protéger des insectes. Ce Morbier était alors un fromage réservé à leur propre consommation. Avec l'appellation AOC en 2000 et AOP en 2002, il connaît désormais une reconnaissance internationale auprès des gourmands.

**Some history** / Morbier cheese, the vital ingredient in this friendly, family, dish comes from the village of Morbier in the Jura highlands. In the 19th century, if any milk was left over after making the Comté cheese, (but not enough to make a "wheel"), farmers protected the curd remaining in the churn from insects by covering it with a thin layer of soot. They kept this cheese for their own consumption. Awarded an AOC label in 2000 and an AOP label in 2002, it is now international recognised by gourmets.



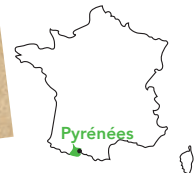


# Oeuf cocotte

AU CHORIZO / SHIRRED (baked) EGG WITH CHORIZO

Préparation : 35 min  
Cuisson : 30 min  
Difficulté \*\*\*

Preparation : 35 mins  
Baking : 30 mins  
Difficulty \*\*\*



Sélection Terre de l'Alpe  
Œufs bio

Terre de l'Alpe selection  
Organic eggs



## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs extra frais
- 100 g de tomates
- 10 cl de jus de tomate
- 2 oignons
- 50 g de chorizo
- 15 cl de crème épaisse
- Sel fin de cuisine
- Poivre noir en grains du moulin

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.  
Trancher le chorizo. Éplucher et émincer les oignons.  
Dans une casserole, faire suer les oignons 5 min à feu doux.  
Ajouter le chorizo tranché et cuire 5 min.  
Ajouter les tomates concassées et le jus de tomate.  
Cuire à feu doux et à couvert pendant 25 min.  
Mixer le tout et ajouter la crème.  
Déposer la crème de chorizo dans les ramequins beurrés.  
Casser les œufs dessus.  
Placer le tout au bain-marie chaud pendant 8 min à 180°C.

## Ingredients for 4 people

- 4 extra fresh eggs
- 100g of tomatoes
- 10cc of tomato juice
- 2 onions
- 50g of chorizo
- 15cc of thick cream
- Table salt
- Black pepper ground in a pepper mill

## Preparation

Preheat the oven to 180°C or thermostat 6.  
Slice the chorizo. Peel and slice the onions into thin strips.  
In a pan, brown the onions for 5 minutes on low heat.  
Add the sliced chorizo and cook for 5 minutes.  
Add the crushed tomatoes and the tomato juice.  
Cover and cook at low heat for 25 minutes.  
Mix and add the cream.  
Spread the cream of chorizo in buttered ramekins.  
Break the eggs on top.  
Put the dishes in a hot (180°C) double boiler (bain marie)  
for 8 minutes.



**Petite histoire** / Les frontières sont faites pour être franchies !  
Ce qui est bon de l'autre côté des Pyrénées n'a jamais eu de problème pour se marier avec ce qui est bon chez nous.  
C'est le cas du chorizo. Connu depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, ce saucisson à la saveur plus ou moins épicée est un élément phare de la gastronomie espagnole et portugaise qui a beaucoup d'adeptes chez nous.

**Some history** / Borders are made to be crossed! What is delicious on the other side of the Pyrenees like chorizo has always been welcomed in France! Introduced here in the 16th century and still very popular, this more or less spicy sausage is a gastronomic delight from Spain and Portugal.

Le conseil du sommelier : Crozes-Hermitage / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Crozes-Hermitage





# Fondue

JURASSIENNE / JURASSIC FONDUE (melted cheese)

Préparation : 30 min  
Cuisson : 30 min  
Difficulté \*\*\*  
Preparation : 30 mins  
Baking : 30 mins  
Difficulty \*\*\*



Sélection Terre de l'Alpe  
Comté  
Terre de l'Alpe  
selection  
Comté



## Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de Comté de dix mois d'affinage minimum
- 75 cl de Côtes du Jura blanc (ou 60 cl de Côtes du Jura blanc + 15 cl de Vin Jaune pour une fondue royale...)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Noix de muscade
- Pain rassis à volonté coupé en gros dés

## Préparation

Frotter le poêlon à fondue avec la gousse d'ail.  
Couper le Comté en petits cubes, ou le râper, et le mettre dans le poêlon.  
Faire chauffer et mouiller immédiatement avec le vin, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Selon la consistance de la fondue, ajouter encore un peu de vin si elle est trop épaisse.  
Assaisonner de muscade fraîchement moulue.  
Ne pas cesser de remuer afin de la lier : la fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène.  
Mettre le réchaud à fondue sur la table et l'allumer.  
Y placer le poêlon en continuant à tourner.  
Inviter les convives à piquer un morceau de pain au bout de leurs fourchettes à fondue, puis à les tremper dans la fondue en les tournant un instant, afin de bien les enrober de fromage.

## Le truc du chef

Veiller à faire tourner la cuillère en faisant un 8 pour bien prendre tout le fromage et éviter qu'il n'attache au poêlon.

**Petite histoire** / Hé non, il n'y a pas que la fondue savoyarde dans la vie ! La fondue jurassienne, ou fondue des 3 cantons, est élaborée à partir de 3 types de Comté : un jeune, un moins jeune et un bien affiné que l'on râpe. Si l'on préfère, on peut aussi choisir un seul type d'affinage pour le Comté. Certains préfèrent la fondue jurassienne pour son côté plus léger et plus digeste. À vous de juger !

## Ingredients for 4 people

- 1 kilo of Comté cheese matured for at least ten months
- 75cc of white Côtes du Jura or 60cc of white Côtes du Jura + 15cc of Vin Jaune (Barrel-aged white Yellow wine) for a "fondue royale"...
- 1 clove of crushed garlic
- Nutmeg
- As much stale bread as you can eat cut into bite-sized rectangles

## Preparation

Rub the fondue pot with the garlic clove.  
Cut the Comté cheese into small cubes, or grate it, and put it into the pot.  
Warm it up and immediately add 2 or 3 glasses of the wine. Stir continuously with a wooden spoon until the cheese has completely melted.  
If the melted cheese is too thick, add another glass of wine.  
Season with freshly ground nutmeg.  
Only stop stirring when the "fondue" becomes smooth without lumps.  
Put the "fondue" pot warmer on the table and light it.  
Put the fondue pot on the warmer and continue to stir.  
Spear a piece of bread onto the end of your fork, dip it into the melted cheese and rotate it so as to soak up a good helping.

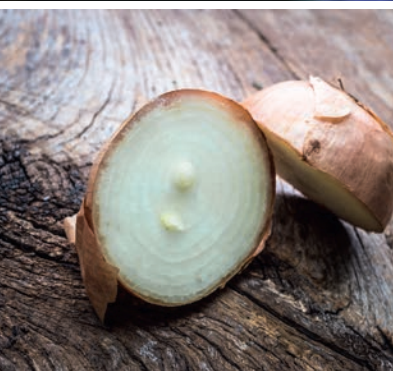
## The chef's trick

Turn your fork in a figure of 8 to soak up more cheese and stop the cheese sticking to the pot.

**Some history** / Wherever cheese is made in the French Alps, "fondue" is a favourite dish. Jura fondue – often called the fondue from three cantons (districts) - is made from 3 kinds of Comté - young, older and well-matured which is grated. But it can also be made with a single kind. Apparently, Jura fondue is easier to digest than Savoie fondue. Just enjoy!

Le conseil du sommelier : Côtes du Jura blanc / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: white Côtes du Jura





# Soupe

CHÂTRÉE / "CASTRATED" SOUP

## Ingrédients pour 8 personnes

- 500 g d'oignons
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 25 cl de vin blanc sec
- 2 litres d'eau
- Quelques morceaux de pain rassis ou grillés
- 750 g de tomme de montagne, dont 40 % sont coupés en lamelles de 3 mm d'épaisseur

## Préparation

Pour commencer, émincer les oignons et les faire fondre avec 20 g de beurre et une cuillère d'huile.  
Après une légère coloration, mouiller avec le vin blanc, laisser évaporer 5 min puis ajouter l'eau.  
Laisser cuire doucement pendant 30 min.  
Filtrer la soupe pour ne garder que le liquide.  
Dans une soupière, alterner des couches de morceaux de pain avec des couches de tomme, jusqu'au sommet de la soupière en terminant par une couche de fromage.  
Verser sur le dessus, le liquide filtré de la soupe à l'oignon, et mettre à cuire au four 2h30, thermostat 130°C.  
Lorsqu'elle est bien dorée et séchée, "châtrer" la soupe en la coupant plusieurs fois au couteau.  
Remettre à four très chaud quelques minutes pour gratiner.

**Petite histoire** / Ce plat est issu d'un savoureux mélange de pain vieilli, de tomme de pays et de soupe à l'oignon, 3 ingrédients phares de la région. La soupe était aussi et surtout un moyen de ne pas gaspiller les restes. Car à l'époque, on avait la bonne idée de ne rien jeter et de tout garder ! Traditionnel dans la région de Samoëns et servi à la Saint-Christophe le 21 août, on retrouvait ce plat néanmoins sur la table du soir tout au long de l'année. Une soupe à déguster à la fourchette !

Préparation : 30 min  
Cuisson : 210 min  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 30 mins  
Baking : 210 mins  
Difficulty \*\*\*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, tomme de montagne

**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, tomme mountain cheese



## Ingredients for 8 people

- 500g of onions
- 20g of butter
- 1 tablespoon of sunflower seed oil
- 25cc of dry white wine
- 2 litres of water
- A few pieces of stale or toasted bread
- 750g of tomme mountain cheese, of which 40% are cut into 3mm thick strips.

## Preparation

Slice the onions thin and fry them in 20g of butter and a spoonful of oil.  
When they are lightly browned, wet them with the white wine, let the sauce cool for 5 minutes then add the water.  
Cook gently for 30 minutes.  
Filter the soup and only keep the liquid.  
In a soup tureen, alternate layers of bread and layers of tomme cheese up to the top of the tureen and top with a layer of cheese.  
Pour the filtered onion soup onto the layers and bake for two and a half hours at 130°C.  
When brown and dry, "castrate" the soup by slicing it with a knife.  
Then heat in a very hot oven for a few minutes.

**Some history** / This dish is a tasty mixture of stale bread, Comté cheese and onion soup, the 3 top local ingredients. It is a very good way of not wasting left-overs. A local proverb says "Never throw anything away it will always come in useful"! Traditionally served on the Saint-Christophe (August 21st) in the area of Samoëns it is now become a "regular" for evening meals all year long. Eat it with a fork!





# Tarte

## AU BEAUFORT / BEAUFORT CHEESE TART

### Ingrédients pour 6 personnes

#### Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 8 cl d'eau
- Sel

#### Pour la garniture :

- 100 g de Beaufort râpé
- 2 dl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 3 œufs
- Noix de muscade
- Sel, poivre

#### Préparation

Préparer la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre, l'eau et ½ cuillère à café de sel.

L'étaler au rouleau et foncer un moule à tarte bien beurré.

Piquer le fond avec les dents d'une fourchette.

Préchauffer le four.

Dans une terrine, fouetter la crème fraîche avec les œufs et le lait.

Poivrer, saler, râper un peu de noix de muscade, ajouter le Beaufort, bien battre le tout et verser dans le moule à tarte.

Mettre au four chaud pendant 45 min à 170°C.

Démouler à la sortie du four et servir chaud.

**Petite histoire** / Surnommé "le prince des gruyères" par Brillat-Savarin, le Beaufort est produit dans les vallées du Beaufortain, de la Tarentaise et de la Maurienne en Savoie, mais aussi dans deux communes de Haute-Savoie : Les Contamines-Montjoie et Praz-sur-Arly. Le lait qui le compose est exclusivement produit par des vaches de race Abondance ou Tarine. Ce fromage phare de la gastronomie savoyarde bénéficie d'une AOC depuis 1968.

Préparation : 15 min  
Cuisson : 45 min  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 15 mins  
Baking : 45 mins  
Difficulty \*\*\*



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

**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, Beaufort,  
organic eggs



### Ingredients for 6 people

#### For the pastry:

- 250g of flour
- 125g of butter
- 8cc of water
- Salt

#### For the trimming:

- 100g of grated Beaufort cheese
- 20cc of fresh cream
- 25cc of milk
- 3 eggs
- Nutmeg
- Salt, pepper

#### Preparation

Prepare the short crust pastry by mixing the flour, butter, water and ½ a teaspoonful of salt.

Roll out.

Grease a tart mould with the butter.

Prick the bottom with the teeth of a fork.

Preheat the oven.

Whip the fresh cream with the eggs and milk in a glazed earthenware cooking dish.

Add pepper, salt and a little grated nutmeg, the Beaufort cheese, thoroughly beat and pour into the tart mould.

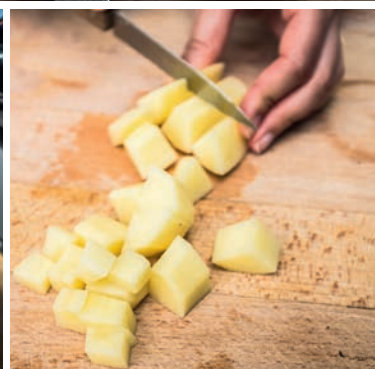
Put in a hot (170°C) oven for 45 minutes.

Unmould immediately you take it out of the oven and serve hot.

**Some history** / Called "the Prince of gruyeres" by Brillat-Savarin, Beaufort is produced in the Beaufortain, Tarentaise and Maurienne valleys in Savoie and also in two villages in Haute-Savoie - Contamines-Montjoie and Praz-sur-Arly. It is made exclusively from milk from Abondance or Tarine cows. The star cheese of local gastronomy, it was awarded an AOC label in 1968.

**Le conseil du sommelier** : Mondeuse ou Gamay / *Our wine butler's suggestion to accompany your meal:* Mondeuse or Gamay





# Matouille

Préparation : 20 min  
Cuisson : 40 min  
Difficulté \*\*\*  
Préparation : 20 mins  
Baking : 40 mins  
Difficulty \*\*\*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Tome des Bauges  
**Terre de l'Alpe selection**  
Bauges Tome Cheese



## OU TOME DES BAUGES CHAUDE / OR WARM BAUGES TOME CHEESE

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Tome des Bauges
- 2 à 3 gousses d'ail
- 20 cl de vin blanc de Savoie
- 5 grosses pommes de terre à chair ferme

### Préparation

Mettre la Tome des Bauges dans un plat ayant environ la taille de la Tome. Enlever la croûte de la partie supérieure. Faire 2 à 3 trous dans lesquels vous disposerez les gousses d'ail. Arroser avec le vin blanc. Mettre le tout environ 30 min dans un four chaud (thermostat 6), jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau. Puis, couper les pommes de terre en cubes. Les placer dans des assiettes, puis verser la Tome fondue directement sur les pommes de terre. Vous pouvez accompagner ce plat avec de la charcuterie et une salade verte.

### À savoir

Une variante existe, la Matouille de Mandrin. Elle consiste à remplacer le vin blanc par du cidre (doux ou brut) et les pommes de terre par des pommes reinettes.

### Ingredients for 4 people

- 1 Bauges Tome cheese
- 2 or 3 garlic cloves
- 20cc of white wine from the Savoie
- 5 big, firm potatoes

### Preparation

Put the Bauges Tome in a dish of approximately the same size. Cut the rind from the top. Make 2 or 3 holes in the top of the cheese and push in the garlic. Sprinkle with the white wine. Put in a hot oven (thermostat 6) for about 30 minutes until the cheese melts. Boil the potatoes meanwhile and then dice them. Put the potatoes into the plates and pour the melted cheese directly over them. Accompany this dish with cold cuts and a green salad.

### Worth knowing

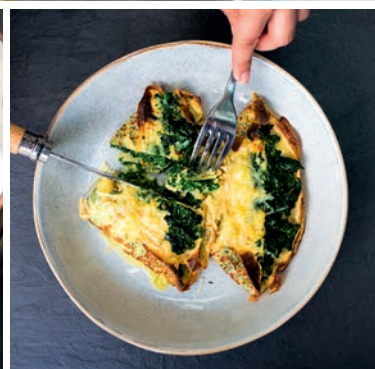
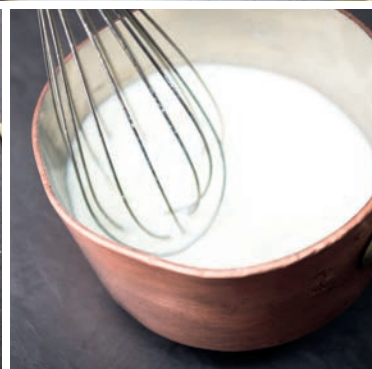
There is another version called Mandrin's Matouille. In this recipe the white wine is replaced by sweet or dry cider and the potatoes by rennet apples.

**Petite histoire** / La Tome des Bauges entre dans la composition de ce plat considéré comme une sorte d'aligot savoyard. Mais pourquoi la nomme-t-on tome et pas tomme ? Cette tome est orthographiée avec un seul "m", comme dans le vieux patois "toma" qui signifie "fromage fabriqué dans les alpages". On trouve cette Tome des Bauges sous deux versions : "laitière" quand elle est fabriquée en fruitière (elle porte une identification rouge), "fermière" quand elle est élaborée en alpage (elle porte une identification verte).

**Some history** / This Bauges Tome cheese dish is a sort of aligot from the Savoie. Here tome is pelt with one "m" from the old dialect word "toma" meaning Alpine pastures and not two as elsewhere. There are two versions of Bauges Tome cheese - "dairy" when it is made in a cheese refinery (red label) and "farm" when it is made in the mountain pastures (green label).

Le conseil du sommelier : Pouilly-fuissé / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Pouilly-fuissé





Le conseil du sommelier : Chablis / Our wine butler's suggestion to accompany your meal: Chablis

# Oreilles

D'ÂNES / DONKEY EARS

Préparation : 40 min  
Cuisson : 25 min  
Difficulté \*\*\*  
Preparation : 40 mins  
Baking : 25 mins  
Difficulty \*\*\*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Gruyère, œufs bio, beurre  
**Terre de l'Alpe selection**  
Gruyère, organic eggs, butter



## Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g d'épinards
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé

## Pour la pâte à crêpe :

- 240 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin
- 2 œufs
- ½ litre de lait entier frais

## Pour la sauce :

- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- ½ litre de lait
- 1 jaune d'œuf
- Noix de muscade moulue
- Sel, poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).

### 1/ Préparation de la garniture

Équeuter les épinards, les laver, les essorer et les mettre directement dans une sauteuse. Les faire fondre sans les surcuire. Les égoutter complètement en les pressant de temps en temps. Puis, les hacher grossièrement avec un couteau. Réserver.

### 2/ Préparation des crêpes

Fouetter tous les ingrédients dans un saladier. Couvrir d'une assiette. Laisser reposer ½ h. Faire cuire les crêpes, puis réserver en couvrant d'un film alimentaire.

### 3/ Préparation de la sauce

Fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine en mélangeant à la spatule en bois. Verser le lait petit à petit, saler, poivrer et ajouter une pointe de couteau de noix de muscade moulue. Faire épaissir. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf. Réserver.

### 4/ Assemblage

Beurrer un plat à gratin. Déposer un peu de sauce sur chaque crêpe, rouler et couper en 4 tronçons. Les déposer dans le plat. Répartir les épinards. Verser le reste de sauce puis la crème fraîche. Parsemer de gruyère râpé. Enfourner et cuire 25 min.

## Ingredients for 6 people

- 500g of spinach
- 100g of fresh cream
- 100g of grated gruyere cheese

## For the pancake mix:

- 240g of flour
- 1 pinch of salt
- 1 tablespoon of grape seed oil
- 2 eggs
- 1 pint of fresh full-cream milk

## For the sauce:

- 40g of butter
- 40g of flour
- 1 pint of milk
- 1 egg yolk
- Ground nutmeg
- Salt, pepper

## Preparation

Preheat the oven to 210°C (Thermostat 7).

### 1/Preparation of the trimming

Remove the spinach stalks, wash the leaves, dry and put directly into a frying pan. Soften without cooking. Drain completely by squeezing them from time to time. Coarsely chop with a knife. Set aside.

### 2/Preparation of the pancakes

Whip all the ingredients together in a salad bowl. Cover with a plate. Set aside for 30 minutes. Cook the pancakes, wrap them in food film. Set aside.

### 3/Preparation of the sauce

Melt the butter in a pan, mix in the flour with a spatula. Gradually pour in the milk, add salt and pepper and a knife-tip of ground nutmeg. Thicken. When off the heat, add an egg yolk. Set aside.

### 4/Mix all the ingredients together

Butter a baking dish. Put a little of the sauce on each pancake, roll and cut into four. Put them in the dish. Spread on the spinach. Pour on the remainder of the sauce and add the fresh cream. Add the grated gruyere. Bake for 25 minutes.





**Le conseil du sommelier :** champagne demi-sec / *Our wine butler's suggestion to accompany your meal:* demi-sec champagne

# Aridelles

DE GERMAINE / GERMAINE'S ARIDELLES

*Préparation : 20 min  
Cuisson : 30-35 min  
Difficulté \*\*\**  
*Preparation : 20 mins  
Baking : 30-35 mins  
Difficulty \*\*\**



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, œufs bio  
**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, organic eggs



## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour la pâte :

- 2 œufs en omelette
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre fondu
- Eau de fleur d'oranger
- Farine

### Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le batteur.

Puis étaler le tout au rouleau.

Découper des petites bandes avec la "ridelle", puis faire cuire en friture sans les faire dorer pour qu'elles restent moelleuses.

## Ingredients for 6 people

### For the pastry:

- 2 egg omelette
- 1 tablespoon of sugar
- 1 teaspoonful of baking powder
- 1 pinch of salt
- 60g of melted butter
- orange tree flower water
- Flour

### Preparation

Put all the ingredients in the beater.

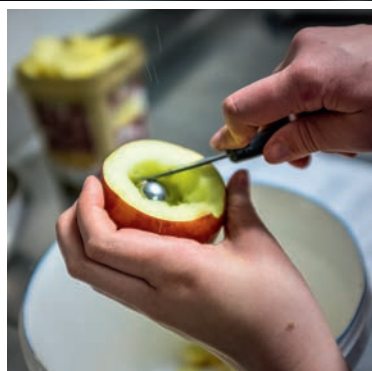
Roll out the "ridelle" mix.

Cut the "ridelles" into strips and cook in a deep fryer without browning them so they stay soft.

**Petite histoire** / Les Aridelles sont très appréciées dans la vallée de la Tarentaise. Cette vallée doit son nom de l'ancien nom latin de son centre névralgique Moûtiers, qui se nommait alors Darantasia autour du V<sup>e</sup> siècle. D'abord agricole, puis industrielle, cette vallée s'est tournée vers le tourisme estival et thermal au XIX<sup>e</sup> siècle, avant de devenir la plus grande vallée dédiée aux sports d'hiver au XX<sup>e</sup> siècle, avec la plus importante concentration de domaines skiables au monde.

**Some history** / Aridelles come from the Tarentaise valley. The name of the valley comes from the old Latin name for Moûtiers, called Darantasia in the 5th century. Originally agricultural, then industrial, this valley became focused on summer and thermal tourism in the 19th century. In the 20th century it became the biggest winter sports area with the highest concentration of pistes in the world.





# Trésor

## DE POMMES DE SAVOIE AUX ÉPICES / SPICED SAVOIE APPLES DELIGHT

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 pommes de Savoie
- 60 g de pistaches décortiquées
- 6 étoiles de badiane
- 1 orange
- 6 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle
- 6 cuillères à café d'huile de miel crémeux
- 6 noisettes de beurre salé

### Préparation

Couper un mince chapeau à chaque pomme de Savoie.  
Les creuser sans les percer.  
Les serrer dans un plat allant au four.  
Dans chaque pomme, placer 10 g de pistaches,  
1 étoile de badiane morcelée, 1 bâton de cannelle cassé  
en 2, 1 clou de girofle, et 1 ou 2 fines lanières de zeste  
d'orange. Laisser reposer au moins 3 heures.  
Ajouter un peu de miel et 1 noisette de beurre.  
Verser 1 dl d'eau dans le plat allant au four.  
Bien fermer avec le chapeau.  
Préchauffer le four à 180°C et enfourner 20 min.

**Petite histoire** / Avec les poires, les pommes de Savoie ont été les premiers fruits à obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP) dès 1996. Le territoire compte 260 ha de vergers situés entre 400 et 800 m, entretenus selon des méthodes respectueuses de l'environnement et bénéficiant d'un climat idéal. Au total, il y a 16 variétés de pommes de Savoie savoureuses et croquantes.



*Préparation : 10 min  
Cuisson : 20 min  
Difficulté \* \* \**  
*Preparation : 10 mins  
Baking : 20 mins  
Difficulty \* \* \**



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Pommes, miel  
**Terre de l'Alpe selection**  
Apple, honey



### Ingredients for 6 people

- 6 Savoie apples
- 60g of peeled pistachios
- 6 aniseed stars
- 1 orange
- 6 sticks of cinnamon
- 6 cloves
- 6 teaspoonfuls of creamy honey tree oil
- 6 pats of salted butter

### Preparation

Cut out a thin crown on the top of each Savoie apple.  
Hollow out the apples – taking care not to pierce the  
outsides.  
Pack them together in an oven dish.  
Fill each apple with 10g of pistachios, 1 aniseed star  
cut into pieces, half a cinnamon stick and 1 or 2 thin  
slices of orange peel.  
Allow to infuse for at least 3 hours.  
Add a little honey and a pat of butter.  
Add 10cc of water to the oven dish.  
Replace the crowns.  
Preheat the oven to 180°C and bake for 20 minutes.

**Some history** / Savoie apples and pears were the first fruit to be awarded the Indication Géographique Protégée (IGP) label in 1996. The area has 260ha of orchards at altitudes between 400 and 800m, organically farmed in an ideal climate. Overall, there are 16 varieties of tasty, crunchy Savoie apples.

**Le conseil du sommelier** : cidre Terre de l'Alpe / *Our wine butler's suggestion to accompany your meal: cider Terre de l'Alpe*





**Le conseil du sommelier :** chocolat chaud / *Our wine butler's suggestion to accompany your meal:* hot chocolate

# Bescoïin

Préparation : 30 min  
Cuisson : 45 min  
Difficulté \*\*\*  
Preparation : 30 mins  
Baking : 45 mins  
Difficulty \*\*\*



**Sélection Terre de l'Alpe**  
Beurre, œufs bio, miel  
**Terre de l'Alpe selection**  
Butter, organic eggs, honey



## Ingédients pour 4 personnes

- 3 œufs
- 1 cuillère à café de safran en poudre
- 2 cuillères à soupe de graines d'anis
- 1 pincée de sel
- 20 cl de lait
- 300 g de farine
- 100 g de beurre
- 40 g de sucre
- 10 g de levure (1 sachet de levure déshydratée en poudre)
- 1 cuillère à café de miel

## Préparation

Mélanger la levure dans le lait tiède avec une cuillère à café de miel. Laisser reposer 15 min. Faire ramollir le beurre puis l'ajouter à la farine, le sucre, les graines d'anis, le safran, les œufs puis en dernier, le lait avec la levure.

Pétrir longuement la pâte. Si nécessaire, ne pas hésiter à rajouter de la farine pour obtenir une pâte bien lisse qui se travaille bien à la main. Couvrir et laisser lever la pâte pendant 1 h dans un endroit chaud et sans courant d'air.

## Astuce

Mettre le four à 50°C et laisser la porte entrouverte pour que la pâte lève bien.

La pâte doit avoir au moins doublé de volume. Sur un plan fariné, former des petits pains longs de 15 cm et laisser reposer de nouveau pendant 30 min. Préchauffer le four à 200°C. Dorer les pains avec un mélange jaune d'œuf, lait et sucre. Faire cuire au four à 200°C pendant 45 min. Le bescoïin doit avoir une belle couleur dorée ! Mettre un papier d'aluminium sur le dessus si le bescoïin dore trop vite.

**Petite histoire** / Recette longtemps gardée secrète, le Bescoïin fait partie du patrimoine haut savoyard. Cette sorte de pain brioché à la jolie couleur jaune or est originaire de la vallée de l'Arve, la rivière qui va de Chamonix à Genève. Il était traditionnellement fabriqué par les boulangers à l'occasion de la "vogue". Originellement d'une forme allongée, il peut prendre celle d'une petite couronne, d'un croissant ou même d'un cœur.

## Ingredients for 4 people

- 3 eggs
- 1 teaspoonful of powdered saffron
- 2 tablespoons aniseed seeds
- 1 pinch of salt
- 20cc of milk
- 300g of flour
- 100g of butter
- 40g of sugar
- 10g of baking powder
- 1 teaspoonful of honey

## Preparation

Add warm milk and a teaspoonful of honey to the baking powder. Let it rise for 15 minutes. Soften the butter and add in the flour, sugar, aniseed seeds, saffron and the eggs then, last of all, the baking powder mix.

Thoroughly knead the pastry. If necessary, add more flour so as to make it smooth and easy to work by hand. Cover and let the pastry rise for an hour in a warm, draft free place.

## The chef's trick

Heat the oven to 50°C, leaving the door ajar to ensure the pastry rises correctly – it should double in volume.

On a floured tray shape 15cm long rolls and set aside for 30 minutes. Preheat the oven to 200°C. Brush the rolls with an egg yolk, milk and sugar mix. Bake in the oven at 200°C for 45 minutes.

A bescoïin must be beautifully golden! Put aluminium foil on top if the rolls brown too fast.

**Some history** / A closely-kept secret for many years, bescoïins are part of the Savoie heritage. This sort of golden brioche bread comes from the river Arve valley between Chamonix and Geneva. It was traditionally made by bakers for the "vogue" – the local village fair. Originally shaped like a baguette it can also be shaped like a crown, a croissant (crescent) and even a heart.



## LES ASTUCES DU CHEF / TIPS FROM THE CHEF



## Le secret d'une bonne tourte aux choux

Petit conseil cuisson pour une tourte savoureuse : pensez bien à faire une petite cheminée dans la pâte à l'aide de papier d'aluminium. Cette cheminée permet de retirer l'humidité de la pâte pendant la cuisson. Une fois la tourte cuite, il suffit de retirer le papier d'aluminium.

## La chapelure, indispensable à la cuisine !

Indispensable chez vous, la chapelure ! Plutôt que de jeter votre pain sec après une bonne fondue, mixez-le et placez la chapelure obtenue dans une boîte isotherme (pas besoin de la mettre au frigo !). De côté, elle vous servira toujours ! Par exemple pour votre tarte aux choux, vous ferez revenir le chou au beurre en ajoutant de la chapelure. Elle séchera le chou en absorbant le reste d'humidité.

## Adaptez vos plats en fonction de la saison.

Si vous appréciez notre recette de la tarte aux poires et au Bleu de Gex, vous pouvez aussi la faire avec des pommes de Savoie et de la Fontine (fromage du Val d'Aoste). Pareil pour Les Trésors de pommes de Savoie aux épices où vous pouvez utiliser des prunes. Bien sûr, vous n'ouvrez pas les prunes comme les pommes. Mais vous pouvez mettre prunes et épices dans un plat, puis passer le tout au four.

Variez les plaisirs avec l'œuf cocotte.

Pour une délicieuse variante avec l'œuf cocotte, vous pouvez utiliser une fine tranche de Fontine, une tranche de viande séchée des Alpes et quelques cerneaux de noix de Grenoble.

Mariez les fromages avec les gnocchis.

Quel que soit le pays, les montagnes sont riches en recettes... et les fromages toujours utiles ! Par exemple avec les gnocchis piémontais, vous pouvez les rouler dans des champignons que vous avez ramassés. Mettez-les dans une assiette. Couvrez le tout de Fontine ou d'Abondance. Passez tout ça sous la salamandre au four à 250°C pendant 30 secondes. Quand vous sortez le tout du four, rajoutez juste des copeaux de jambon. Et savourez !

**Faites une croûte avec la Tome des Bauges !**

Outre la matouille, vous pouvez aussi faire la Tome des Bauges en croûte. Dans un plat à gratin, déposez une tranche de pain de la veille frottée à l'ail. Imbibez le tout d'un petit bouillon de poule et d'oignons. Faites des grosses tranches de Tome des Bauges que vous posez dessus. Enfouissez le tout à 250°C pendant une quinzaine de minutes. Après, accommodez votre croûte comme vous le désirez !

## The secret of a good cabbage pie

To cook a delicious pie make a small funnel from aluminium foil and stick it through the pie crust to release the moisture from the pastry during baking. Remove it once the pie is baked.

*Breadcrumbs. Essential in every kitchen!*

Don't throw away your dry bread after eating a fondue. Run it through the mixer and put the breadcrumbs in a vacuum box (no need to put it in the refrigerator!). Keep it handy. There are so many things you can do with breadcrumbs! For example to remove excess moisture from the cabbage for your pie, lightly brown it in butter and breadcrumbs.

*Adapt your dishes to the season.*

*If you enjoyed our recipe for pears with Gex Blue cheese, you can also try it with Savoie apples and Fontine cheese from the Aosta valley. You can also use plums instead of apples for the Spiced Savoie apples Delight. Of course, you don't cut crowns in the plums like the apples! Bake the plums and spices in an oven dish.*

*Vary the pleasures with shirred (baked) eggs.*

*For a delicious alternative to traditional oven-baked eggs, add thin slices of Fontine cheese, a slice of dried meat from the Alps and some Grenoble walnut kernels.*

Mix the cheeses with the gnocchis.

Whatever the country, mountains always have local recipes... and cheeses! For example you can roll Piedmont gnocchis in mushrooms you've picked. Put them in a plate. Cover with Fontine or Abundance cheese. Grill in the oven at 250°C for 30 seconds. Add ham chunks when you take it out of the oven. Enjoy!

*Cheese on toast with Bauges Tome cheese!*

In addition to matouille, you can also use Bauges Tome cheese to make toasts. Put a slice of yesterday's bread rubbed with garlic in a baking dish. Pour on some onion and chicken stock. Slice the Bauges Tome cheese and lay on the bread. Bake for about fifteen minutes at 250°C. Then add whatever you prefer!



**100 % MONTAGNE, 100 % SHERPA !**  
**100 % MOUNTAIN, 100 % SHERPA!**

Pour élaborer ces 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 150 produits au goût 100% montagne à savourer ou offrir avec plaisir.

Mickey Bourdillat used Terre de l'Alpe products to create these sumptuous delicacies. Born from a collaboration between Sherpa and mountain farmers whose savoir-faire and quality produce we appreciate, Terre de l'Alpe is an exclusive selection of products you won't find anywhere other than our Sherpa stores. Discover our 150 products, each infused with a 100% authentic alpine taste to enjoy alone or pass on as a gift.



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 / *ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION. STAY HEALTHY: EAT AT LEAST 5 PORTIONS OF FRUIT AND VEGETABLES A DAY /* [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)



Un grand merci aux magasins Sherpa  
et au chef chamoniard Mickey Bourdillat  
qui ont permis la réalisation de ce savoureux  
livret de recettes de nos montagnes !

*Many thanks to Sherpa stores and Chamonix chef Mickey Bourdillat  
for their collaboration in producing this booklet  
of recipes from our mountains!*

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

*For more recipes, discussions and ideas for indulgence,  
get all the latest Sherpa news at*

**sherpa.net** | **f**

Découvrez toutes  
les recettes  
en flashant ce code  
*Find out more about  
all of our recipes  
by scanning this code*



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