



Livret de recettes

— de nos montagnes —

Recettes créées en exclusivité par le chef Mickey Bourdillat



100%
montagne
100%
plaisir



sherpa
SUPERMARCHÉ

Un nouveau départ, de nouvelles saveurs !



Depuis plusieurs années, Mickey régale nos papilles avec ses recettes exclusives, pleines de saveurs et d'inventivité.

Après 11 années passées au Bistrot à Chamonix et une étoile décrochée en 2007, Mickey est parti cet été pour une nouvelle aventure au "Matafan - Mickey Bourdillat", le restaurant du prestigieux et légendaire Hôtel Mont-Blanc à Chamonix.

Ici, au pied de cet hôtel 5*, il nous étonne encore avec une cuisine simple et accessible où le goût et les produits sont à l'honneur. Tournant volontairement le dos à l'étoile (après tout, il en a 5 au-dessus de la tête !), il a réussi à créer un restaurant où l'on se concentre sur l'assiette, la convivialité de l'accueil et surtout, le plaisir.

Le plaisir, c'est encore le maître mot des nouvelles recettes de Mickey, toujours en exclusivité pour Sherpa. Des recettes généreuses et savoureuses, élaborées en utilisant des produits Terre de l'Alpe, que nous vous invitons à découvrir maintenant.

Merci à lui, bonnes recettes et bon appétit !



**Sur sherpa.net, retrouvez
toutes ces recettes en ligne.**

En flashant les QR codes présents dans ce livret,
profitez aussi de vidéos explicatives et d'astuces
pour réussir vos plats en un tour de main.



TAPAS



CROMESQUIS DE RISOTTO À LA TOMME



Ingédients / 4 personnes

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



MACARON, TOMME ET VIANDE SÉCHÉE



Ingédients / 10 macarons

- 250 g de sucre semoule
- 2 c. à soupe de Mondeuse
- 7,5 cl d'eau
- 1 tranche de viande séchée
- 6 blancs d'œufs
- 1 tranche de Tomme
- 250 g de poudre d'amandes
- Roquette et vinaigrette
- 250 g de sucre glace

Cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C.

Verser sur 3 blancs d'œufs montés en neige et battre jusqu'à ce que le mélange devienne tiède.

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace.

Verser les 3 autres blancs d'œufs sur le mélange amande-sucre puis incorporer le mélange blancs en neige.

Additionner la Mondeuse réduite à l'aspect sirupeux.

Coucher les macarons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire à 150°C pendant environ 14 mn.

Laisser refroidir avant de décoller.

Monter le macaron en mettant la semelle du macaron, la Tomme, la viande séchée des Alpes et quelques feuilles de roquette assaisonnées de vinaigrette.

Refermer en ajoutant la coque supérieure du macaron.

Petite histoire

La viande des Grisons est la plus connue des viandes séchées des Alpes. Elle est obtenue à partir de viande de bœuf séchée, à laquelle sont ajoutés du sel, des herbes et des épices.

À l'origine, elle était fabriquée afin de servir de provision pour l'hiver. Son séchage permet de conserver sa haute valeur nutritive.

Sélection Terre de l'Alpe

Viande des Grisons,
Tomme de Savoie, œufs bio



Vin blanc conseillé : Chablis

TAPAS



BEIGNETS DE POMMES DE TERRE



Ingédients / 4 personnes

• 600 g de pommes de terre Bintje	• 2 œufs
• 100 g de Beaufort	• 2 cl de crème
• 2 cl de vin blanc	• Sel, poivre,
• 1 bouquet de persil	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 de chez Jean-Noël Blard





GOUGÈRES AU BEAUFORT



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Montage gougères



Ingédients / 6-8 personnes

- 1,1 dl de lait
- 3,25 dl d'eau
- 185 g de beurre
- 18 g de fleur de sel
- Noix de muscade
- Paprika
- 325 g de farine
- 6 œufs
- 190 g de Beaufort râpé

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre en ajoutant la fleur de sel, une pincée de noix de muscade et une pincée de paprika. Aux premiers bouillons, verser la farine en une fois, remuer à la spatule, jusqu'à obtention d'une boule lisse qui se détache de la casserole.

Battre doucement pendant 2 mn.

Hors du feu ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque, puis mettre le Beaufort râpé. Former des petits tas espacés sur une plaque beurrée et cuire les gougères à 210°C pendant environ 10 mn.

Petite histoire

Surnommé le Prince des gruyères, le Beaufort est AOC depuis 1968. Il est produit dans les vallées du Beaufortain, de Tarentaise, de Maurienne et une partie du Val d'Arly, avec un lait provenant de vaches Tarine et Abondance.

100 g de Beaufort contiennent environ 1 g de calcium, soit 8 fois plus que le lait ou le yaourt !

Selection Terre de l'Alpe
Beaufort, œufs bio,
beurre



Vin rouge conseillé : Irancy, AOC de Bourgogne

ENTRÉE



TARTARE DE FÉRA, LÉGUMES CROQUANTS



Ingédients / 4 personnes

- 600 g de filet de féra
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- Sel, poivre
- 200 g de fromage blanc
- 1 botte de cerfeuil
- Estragon
- 1 échalote

Les légumes :

- 4 carottes fanes
- 4 radis roses
- 4 asperges vertes
- 1 courgette
- 1 branche de céleri

Tailler la féra en petits dés puis l'assaisonner : sel, poivre, huile d'olive et citron.

Préparer le fromage blanc, l'assaisonner : sel, poivre, cerfeuil, échalote ciselée, estragon haché.

Mélanger les deux préparations.

Éplucher et couper les petits légumes en deux.

Déposer le tartare de féra dans un bol.

Dresser harmonieusement les légumes croquants sur le dessus et déguster.

Petite histoire

La Coregonus Fera était un poisson de grande profondeur. Il a disparu du lac Léman dans les années 20. Aujourd'hui, quand on parle de féra, il s'agit du corégone blanc. Ce trésor de finesse a été réintroduit dans les lacs Léman, de Joux et d'Annecy. Il est désormais sur les plus grandes tables pour sa chair ferme et délicate.



Vin blanc conseillé : Chignin-Bergeron



ENTRÉE

ŒUFS COCOTTE À LA CRÈME



Ingédients / 4 personnes

• 8 œufs	• 200 g de jambon cru
• 2,5 cl de crème	• 20 g de beurre
• 1 baguette de pain	• Sel, poivre

Beurrer le fond de 4 petites cocottes, saler et poivrer.
Casser 2 œufs dans chaque cocotte.
Faire réduire la crème à la consistance voulue, saler et poivrer.
Tailler la baguette pour confectionner des **mouillettes** et les toaster.
Cuire les œufs doucement au bain-marie.
Lorsque les œufs sont cuits à votre convenance, ajouter la crème et déguster tout cela avec les mouillettes et le jambon cru.

Le chef vous en dit +

Parler de mouillettes fait toujours remonter ses premiers plaisirs de l'enfance. Tremper son petit morceau de pain dans l'œuf est un souvenir unique. N'hésitez pas à le partager avec tous ceux qui ont su garder leur âme d'enfant !

Sélection Terre de l'Alpe

Jambon cru, beurre, œufs bio



Vin blanc conseillé : Chignin-Bergeron de chez Quénard

ENTRÉE



TARTE AU BEAUFORT, NOIX DE GRENOBLE ET ROQUETTE



Ingédients / 8 personnes

La tarte :

- 1 pâte à tarte brisée
- ½ l de lait
- ½ l de crème
- 4 œufs
- 4 jaunes d'œufs
- Sel, poivre, noix de muscade
- 800 g de Beaufort

La salade :

- Roquette
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- 80 g de cerneaux de noix

Foncer votre moule à tarte.

Mélanger le lait, la crème, les œufs, les jaunes d'œufs, le sel, le poivre, la noix de muscade et battre au fouet pendant une minute. Râper le Beaufort, l'étaler sur le fond de tarte et verser la préparation. Cuire environ 40 à 45 mn à 170°C.

Préparer la salade de roquette avec les noix de Grenoble et déguster.

Petite histoire

1^{er} fruit AOC au monde en 1938, la noix de Grenoble est une source naturelle d'énergie en zinc, cuivre et potassium. Elle est également riche en oméga 3 et en l-arginine. Elle est aussi un anti-âge efficace grâce à sa teneur en vitamine E. Enfin, pour son phosphore, elle est un aliment "mémoire" à ne pas oublier !

Sélection Terre de l'Alpe

Beaufort, œufs bio



Vin blanc conseillé : Apremont, AOC de Savoie



CARPACCIO DE CHOU-FLEUR ET MOUSSERONS



Ingédients / 4 personnes

- 1 kg de chou-fleur
- 200 g de mousserons ou girolles
- ½ l de lait
- ½ l de crème
- 20 g de beurre
- 1 blanc de poireau
- 1 oignon
- 200 g de mousserons ou girolles
- Œufs de hareng fumé
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Vinaigre blanc
- Ciboulette

Pour faire la crème de chou-fleur, faire suer le blanc de poireau lavé et émincé avec l'oignon émincé dans 20 g de beurre.

Ajouter les ¾ du chou-fleur taillé en morceaux réguliers.

Mouiller avec le lait et la crème puis faire cuire environ 30 mn.

Mixer finement.

Mettre les champignons à mariner dans l'huile d'olive et le vinaigre blanc. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette.

Tailler le reste du chou-fleur en petits morceaux.

Mélanger les **sommités** de chou-fleur avec les champignons, puis dresser sur un trait de crème de chou-fleur.

Décorer avec les œufs de harengs fumés et déguster.

Le chef vous en dit +

Sur les choux-fleurs, les brocolis ou les choux romanesco, la sommité est la partie de la tige la plus garnie en fleurs.

Sélection Terre de l'Alpe

Beurre





GRAVLAX DE SAUMON, MOUSSELINE DE CÉLERİ ET VANILLE



Ingédients / 8 personnes

- 1 bande de saumon d'environ 1,5 kg
- ½ boule de céleri
- 10 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- ½ l de lait
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

L'assaisonnement :

- 170 g de gros sel
- 110 g de cassonade
- 2 citrons jaunes zestés
- 2 citrons verts
- 1 botte d'aneth
- 1 botte d'estragon

Mettre la bande de saumon à mariner 48 h dans l'assaisonnement ci-dessus. Éplucher le céleri, le tailler en dés d'environ 1 cm de côté.

Faire fondre le beurre, faire suer les dés de céleri avec un filet de jus de citron et ajouter la vanille fendue.

Mouiller avec le lait et cuire environ ½ h.

Enlever la gousse de vanille et mixer afin d'obtenir une purée lisse.

Assaisonner (sel, poivre).

Sortir le saumon de l'assaisonnement, le passer sous le robinet à l'eau claire.

Trancher et dresser !

Petite histoire

Le Gravlax est une spécialité à base de filet de saumon qu'on trouve dans toute la Scandinavie. Même si c'est un poisson cru, on peut dire qu'il cuît littéralement dans son sel pendant quelques jours au réfrigérateur, pour nous donner cette chair moelleuse et ce goût d'une finesse incomparable.

Selection Terre de l'Alpe Beurre



Vin blanc conseillé : Sancerre



RAVIOLES DE TARTIFLETTE ET POIRE CROQUANTE



Ingédients / 4 personnes

- 2 pommes de terre Bintje
- 1 oignon
- 4 tranches de lard fumé
- 1 gousse d'ail
- ½ Reblochon
- 20 g de beurre
- 16 feuilles de pâte à ravioles
- 2 poires
- 100 g de parmesan en bloc
- Quelques feuilles de roquette
- Huile d'olive et vinaigre balsamique pour l'assaisonnement

Éplucher les pommes de terre, puis les tailler en dés d'environ 1 cm de côté et les cuire dans de l'eau salée. Égoutter. Ôter la croûte du Reblochon et le couper en morceaux. Faire fondre le beurre. Faire suer doucement à couvert l'oignon émincé, le lard taillé en lardons et la gousse d'ail hachée. Une fois cuits, ajouter les pommes de terre et le Reblochon. Remuer le tout.

Garnir les ravioles avec la préparation.

Dorer et fermer délicatement.

Cuire environ 3 mn à l'eau bouillante.

Les rouler à l'huile d'olive, assaisonner et mettre les copeaux de parmesan. Tailler les poires à la mandoline.

Dresser avec la roquette.

Petite histoire

La tartiflette s'inspire d'un plat traditionnel, la Péla, un gratin de pommes de terre, oignons et fromage. Même si son nom est proche de tartiflâ (pomme de terre en patois), sa recette a été mise au point dans les années 80 par le Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, pour en doper les ventes. Une idée gagnante !

Sélection Terre de l'Alpe

Beurre, Reblochon





FRITES DE POLENTA



Ingédients / 4 personnes

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



BALLOTINES DE VEAU SAVOYARD ET CROZETS



Voir l'astuce
du chef en vidéo

Rouler les ballotines



40 mn



35 mn



Moyen

Ingédients / 4 personnes

- 4 escalopes de veau fines
- 4 tranches de jambon cru
- 4 tranches de Beaufort
- 250 g de crozets
- 4 tranches de lard
- 1/4 l de crème
- Sel, poivre, noix de muscade
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc
- La panure :**
- 200 g de chapelure
- 200 g de parmesan râpé
- 4 œufs
- 4 c. à soupe de farine

Rouler les ballotines de veau : déposer l'escalope de veau sur un film alimentaire, assaisonner légèrement (car le fromage et le jambon amènent beaucoup d'assaisonnement). Disposer la tranche de jambon et le Beaufort. Rouler la ballotine dans le film alimentaire. Doubler le film. Cuire environ 10 mn à l'eau frémissante.

Égoutter les ballotines, retirer le film délicatement. Cuire les crozets à l'eau bouillante. Pendant ce temps, ciseler l'échalote et la faire suer doucement. Déglaçer au vin blanc et faire réduire à sec.

Mettre la crème et faire cuire. Additionner les crozets.

Faire sécher les tranches de lard 20 mn entre deux plaques à 140°C.

Disposer le lard au moment de dresser. Fariner les ballotines.

Les passer dans 4 œufs battus. Les rouler dans le mélange chapelure et parmesan. Une fois panées, les faire frire dans une poêle antiadhésive afin d'obtenir une croûte croustillante.

Vin rouge conseillé : Chinon rouge, AOC Loire

Petite histoire

Stars en Tarentaise, les crozets sont spécifiques à la Savoie. Ces petits morceaux de pâte, aplatis au rouleau et coupés en carrés sont traditionnellement faits à partir de farine de Sarrasin. Ils peuvent être gratinés avec du fromage, mis dans un potage, ou bien cuisinés en "soupe" avec lait, crème et Beaufort.

Sélection Terre de l'Alpe

Jambon cru de Savoie, Beaufort, beurre, crozets





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



TARTE BOUDIN NOIR, SAFRAN ET CONFITURE D'OIGNONS



Voir la recette
en vidéo



Ingédients / 4 personnes

• 1 pâte feuilletée	• 4 morceaux de boudin
• 4 oignons	• 250 ml de jus de pomme
• 2 pincées de safran	• 2 feuilles de gélatine
• 20 g de beurre	• 1 blanc d'œuf
• 100 g de sucre	• 1 cartouche de gaz pour siphon
• 10 cl de vinaigre blanc	

Cuire la plaque de feuillettage environ 12 à 15 mn à 170°C.

Après cuisson, détailler 4 cercles.

Préparer la confiture d'oignons

Éplucher et émincer les oignons finement. Faire fondre le beurre, additionner les oignons et les faire cuire doucement à couvert.

Ajouter le sucre puis faire légèrement colorer. Déglaçer au vinaigre, mettre le safran et réserver. Retirer la peau du boudin, le tailler en rondelles.

Monter la tarte

Déposer la confiture d'oignons sur la pâte feuilletée puis les rondelles de boudin. Mettre le tout au four pendant environ 7 mn.

Réaliser le siphon de pomme (qui sera dressé à part dans un petit bol).

Faire chauffer au micro-ondes le jus de pomme avec la gélatine (trempee et égouttée). Mélanger avec le blanc d'œuf, remuer et mettre au siphon.

Vin rouge conseillé : Crozes-Hermitage AOC

Petite histoire

Originaire du Moyen-Orient, le safran est riche d'une histoire de 5 000 ans. Avec son goût ressemblant au miel et ses notes légèrement métalliques, le safran s'utilise dans les cuisines arabes, indiennes ou asiatiques à travers des plats très variés : des fromages aux soupes en passant par la liqueur et la confiserie.

Selection Terre de l'Alpe

Beurre,
jus de pomme bio,
œufs bio





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.

Server 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 et on ajoute des oignons au vinaigre et des cornichons en accompagnement.

Sélection Terre de l'Alpe
Beaufort, jambon cru



Vin blanc conseillé : Apremont



CÔTES DE BŒUF, POMMES SOUFFLÉES



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Confectionner
la béarnaise



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Confectionner
les pommes soufflées



Selon la taille
de la pièce de viande



50 mn Difficile

Ingédients / 4 personnes

- 2 belles côtes de bœuf d'environ 1 kg chacune
- 2 kg de pommes de terre Agria
- 1 branche de romarin

- La sauce béarnaise :
- 2 gousses d'ail
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de beurre
- 25 cl de vinaigre blanc

- Mignonnette de poivre
- 2 échalotes
- 1 botte de cerfeuil et d'estragon
- 1 cl d'eau et 1 cl de vin blanc

Colorer les côtes de bœuf sur les quatre faces. Les disposer dans une plaque avec le romarin et l'ail écrasé, puis les enfourner environ 3 h à 80°C (thermostat 2/3).

Confectionner les pommes soufflées

Tailler les pommes de terre en tranches régulières (environ 3 mm), les disposer dans une casserole à une température de 120°C à 140°C en remuant constamment. Dès que les pommes soufflées commencent à gonfler, les jeter dans une friteuse à 160°C/180°C. Les égoutter. Au moment de servir, les replonger dans une friteuse chaude.

Confectionner la béarnaise

Préparer la réduction : mettre le vinaigre, les échalotes ciselées finement, l'estragon, le cerfeuil haché et 2 cuillères à café de mignonnette de poivre. Faire fondre le beurre tout doucement. Clarifier les œufs, mettre les jaunes dans un cul de poule avec 1 cl d'eau et 1 cl de vin blanc. Monter le sabayon au bain-marie jusqu'à obtention d'un ruban. Additionner le beurre. Terminer l'assaisonnement. Mettre l'estragon et le cerfeuil haché finement. Ensuite, partager ce plat en toute convivialité.

Sélection Terre de l'Alpe
Beurre, œufs bio



Vin rouge conseillé : Côte-Rôtie



LA FONDUE DE FONTINE



Ingédients / 4 personnes

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

Selection Terre de l'Alpe

Beurre, œufs bio





ŒUF CROUSTILLANT EN MEURETTE



Voir la recette
en vidéo



30 mn



20 mn



Moyen

Ingédients / 4 personnes

La sauce :

- ½ bouteille de Mondeuse
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 20 g de sucre
- 10 g de beurre

Les œufs :

- 4 œufs
- 3 c. à soupe de farine
- 20 cl de vinaigre blanc
- 200 g de parmesan
- 200 g de chapelure

Les légumes :

- 24 petits oignons
- 8 champignons de Paris
- 10 g de beurre
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

Pocher et paner les œufs. Casser un œuf dans un ramequin, le verser dans la casserole d'eau bouillante non salée avec le vinaigre blanc, en tournant l'eau. Cuire 3 mn. Égoutter. Répéter pour chaque œuf. Paner les œufs comme sur la vidéo.

Démarrer la sauce Mondeuse. Mettre dans une casserole le vin rouge, le sucre, la branche de romarin et la gousse d'ail écrasée. Réduire doucement à consistance sirupeuse.

Cuire les légumes. Cuire les champignons de Paris dans un petit fond d'eau avec 10 g de beurre et un filet de jus de citron. Cuire les petits oignons, mouiller à hauteur en eau, ajouter une pincée de sucre et le beurre.

Saler, poivrer et cuire doucement jusqu'à évaporation totale de l'eau. Terminer de réduire la sauce Mondeuse avec le beurre. Frire les œufs 2-3 mn à 180°C. Dans une assiette creuse, dresser la sauce Mondeuse, les légumes et les œufs croustillants par dessus. Terminer l'assaisonnement de l'œuf avec quelques grains de fleur de sel.

Vin rouge conseillé : Mondeuse

Petite histoire

Parmi les 15 crus des vins de Savoie, la Mondeuse occupe 12 % de la surface viticole.

Cépage autochtone historique de la Savoie, elle offre des parfums de fruits rouges très caractéristiques et variables selon l'âge, ainsi que des senteurs de violette. Ses baies donnent des vins de garde d'une grande qualité.

Sélection Terre de l'Alpe
Beurre, œufs bio



DESSERT



MOELLEUX 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. Blanchar 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



BUGNES DE CARNAVAL



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Pliage des Bugnes



25 mn



5 mn



Facile

Ingédients / 8-10 personnes

- 1 kg de farine
- 100 g de sucre
- 20 g de sel
- 8 œufs
- 20 g de levure boulangère
- 20 g de levure ménagère
- (en poudre)
- 2 zestes de citron
- 1 c. à soupe de Rhum
- 200 g de beurre

Pétrir la pâte avec tous les ingrédients sauf le beurre.
Une fois que la pâte est pétierie et se décolle du récipient,
additionner le beurre en pommade.
Couper les bugnes comme sur la vidéo.
Cuire à la friteuse à 170°C jusqu'à l'obtention
d'une belle couleur dorée.

Petite histoire

Les bugnes sont originaires du Duché de Savoie et se dégustent généralement en février. Elles marquaient le début du carême pour les catholiques qui prenaient là un dernier plaisir avant l'abstinence. On faisait alors des bugnes afin de ne pas gâcher les matières grasses dont l'usage était interdit lors du carême.

Sélection Terre de l'Alpe
Beurre, œufs bio





ABRICOTS RÔTIS ET CRUMBLE DE DRAGÉES



Ingédients / 4 personnes

• 20 abricots

Le caramel :

• 200 g de sucre
• 75 g de beurre

Le crumble :

- 250 g de dragées concassées
- 115 g de beurre froid
- 135 g de farine
- 1/2 gousse de vanille
- 4 g de fleur de sel

Préparer les abricots

Effectuer un caramel à sec.

Une fois la coloration obtenue, ajouter le beurre en remuant constamment au fouet. Dénoyauter les abricots.

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 blanc 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





GAUFRES MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE



Ingédients / 6 personnes

- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- 10 g de levure
- 2 g de sel
- 2 œufs
- 175 cl de lait
- 40 g de beurre fondu
- 3 blancs d'œufs
- 250 cl de crème fleurette
- 25 g de sucre glace
- 1/4 gousse vanille
- 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



Brioche perdue et pommes confites



Voir la recette
en vidéo



60 mn



80 mn



Moyen

Ingédients / 8 personnes

• 10 à 12 pommes	La brioche :	• 30 g de sucre	La crème :
Le caramel :	• 250 g de farine	• 3 œufs	• ½ l de lait
• 200 g de sucre	• 5 g de sel	• 150 g de beurre	• 4 œufs
• 70 g de beurre	• 10 g de levure de boulanger		• 100 g de sucre

Cuire le sucre en caramel à sec. Ajouter le beurre et bien mélanger pour obtenir une "crème". Verser dans un moule rond. Éplucher les pommes, les couper en 2 et les ranger à la verticale dans le moule. Cuire à 180°C pendant 20 mn, retourner les pommes et cuire à nouveau 15 mn. Laisser refroidir.

Confectionner la brioche : Réaliser une brioche avec la farine, le sel, la levure et le sucre. Ajouter les œufs un à un en battant énergiquement avec la main : la pâte doit se décoller du récipient. Additionner le beurre mou et battre de nouveau pour que la pâte se décolle. Mettre la pâte dans un moule à cake beurré. Laisser reposer et monter la pâte (elle doit doubler de volume). Cuire à 180°C pendant 20 mn.

Réaliser l'appareil à crème prise : Faire bouillir le lait et le verser sur les œufs blanchis avec le sucre.

Monter la brioche : Dans le moule à cake, mettre une bande de papier sulfurisé dans le fond (elle doit remonter à chaque extrémité). Tailler 3 tranches de 2 cm d'épaisseur dans la longueur de la brioche. Disposer une première bande dans le fond du moule puis une rangée de pommes, une bande de brioche, une rangée de pommes et pour finir une bande de brioche.

Verser l'appareil à crème prise encore chaud. Cuire la brioche 30 mn au bain-marie à 180°C. Laisser refroidir, démouler, tailler des tranches et poêler dans une poêle beurrée pas trop chaude.



Vin conseillé : cidre pétillant



PANNA COTTA CITRON ET FRAMBOISES AU THYM



Ingédients / 8 personnes

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





TARTE AMANDE-ABRICOT ET CASSONADE



Ingédients / 6 personnes

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 1 kg d'abricots
- 80 g de sucre Candi
- 125 g d'amandes effilées
- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre semoule
- 80 g de beurre pommade
- 2 œufs
- 20 g de sucre glace

Dénoyer les abricots.

Réaliser la crème d'amandes : battre le **beurre pommade** et le sucre semoule et le blanchir.

Ajouter ensuite la poudre d'amandes et continuer à faire tourner doucement.

Additionner les œufs un par un et débarrasser.

Étaler la pâte dans un moule.

Verser la crème d'amandes sur la pâte.

Ranger harmonieusement les abricots, déposer les amandes effilées sur la tarte et cuire environ 40 mn à 170°C.

Au ¾ de la cuisson, répartir les morceaux de sucre Candi sur les fruits.

Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

Petite histoire

Le beurre pommade est du beurre tiédi entre 20 et 30°C puis travaillé, afin d'offrir la texture souple d'une pommade. On le retrouve dans plusieurs recettes en pâtisserie.

Il est aussi très utile pour beurrer viande ou volaille, car, bien étalé en surface, il les protège mieux du dessèchement que des noisettes de beurre.

Sélection Terre de l'Alpe

Beurre, œufs bio



Vin conseillé : Mondeuse pétillante



RELIGIEUSES CARAMEL BEURRE SALÉ



Ingédients / 6 personnes

La pâte à choux :

- 1/4 l de lait
- 60 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

La crème pâtissière :

- 1/2 l de lait
- 100 g de sucre
- 5 jaunes d'œufs
- 45 g de poudre à crème

Le caramel :

- 150 g de sucre
- 100 cl de crème
- Fleur de sel de Guérande

Confectionner la pâte à choux. Faire bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre. Une fois à ébullition, verser la farine en une fois.

Dessécher la pâte à choux quelques secondes à la spatule. Retirer la pâte à choux du gaz et ajouter les œufs un par un en remuant constamment. Couper les choux, les faire cuire environ 20 mn à 180°C.

Faire la crème. Faire bouillir le lait. Blanchir les œufs avec le sucre et la poudre à crème. Verser le lait bouillant sur la préparation puis faire cuire environ 5 mn. Débarrasser et placer au frais.

Faire le caramel. Faire caraméliser le sucre doucement à sec. Une fois la caramélisation obtenue, déglacer avec la crème puis réduire à consistance voulue. Ajouter quelques grains de sel de Guérande. Glacer les religieuses avec le caramel. Parfumer la crème avec le caramel et garnir les choux. Régalez-vous !

Le chef vous en dit +

On dessèche la pâte à choux afin d'en ôter l'excédent d'eau. On commence à feu vif en la travaillant énergiquement avec une spatule, dans des mouvements de va et vient.

Quand vous voyez qu'elle ne colle plus à la casserole, ça veut dire qu'elle est desséchée.

Une fois que c'est fait, on ajoute les œufs un à un.

Sélection Terre de l'Alpe
Beurre, œufs bio



Bonus



LES ASTUCES DU CHEF

Que faire avec vos restes de polenta ?

Quand il vous reste de la polenta, moulez-la dans un récipient en plastique pour pouvoir la retravailler le lendemain, après l'avoir mise au réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez la tailler en tranches ou lui donner la forme que vous souhaitez.

Puis vous la faites frire dans une poêle antiadhésive... pour le plaisir des enfants !

Préparez vos cromesquis en avance !

Pour les cromesquis de risotto, on peut les préparer puis les conserver au congélateur.

Et lorsque vos amis arrivent à l'improviste, vous serez prêt à les mettre dans la friteuse ou dans une poêle avec de l'huile.

Craquez pour le craquelin !

Pour que vos choux soient croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, pensez à faire un craquelin à base de beurre et sucre roux.

Vous l'étalez, vous lui donnez la forme et l'épaisseur que vous voulez. Puis, vous le coupez en petits cubes et le gardez au congélateur.

Le jour où vous faites des choux à la crème, vous n'avez plus qu'à additionner ce carré sur la pâte à choux avant cuisson. Et cela changera toute la physionomie de vos choux !

Le caramel porte ses fruits !

Il y a beaucoup de fruits comme l'abricot, la reine-claude ou la pomme qui se prêtent



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Montage gougeres

beaucoup au caramel. On démarre un caramel à sec, on le déglace au beurre salé, on le met au fond de la plaque. Après, on additionne nos fruits dessus. On les fait rôtir au four pendant 1h à 1h30 selon la taille des fruits. Vos fruits prendront vraiment le goût de caramel au beurre salé. Et la cuisson sera parfaite. Les reines-claudes et les mirabelles seront assez exceptionnelles avec.

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.

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.

Utilisez le jus de votre rôti.

Ne jetez jamais le jus de votre rôti : dégraissez-le, puis congelez-le dans des petits moules à glaçons. Une fois pris, démoulez ces glaçons et placez-les dans un sac à congélation, afin de les utiliser au fur et à mesure pour agrémenter vos plats.



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.MANGERBOUGER.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 ou sur [Facebook](#)**

Découvrez
toutes les recettes
en flashant ce code



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