



Livret de recettes de nos montagnes

Réalisées en exclusivité par le chef Mickey Bourdillat



SUPERMARCHÉ

 **100%**
montagne
 **100%**
plaisir

Un chef au grand cœur au cœur des Alpes



Cette année encore en exclusivité pour Sherpa, Mickey nous régale avec ses recettes pleines de saveurs et d'inventivité.

Derrière les fourneaux du "Matafan - Mickey Bourdillat", le restaurant du prestigieux et légendaire Hôtel Mont-Blanc à Chamonix, ce chef au grand cœur met encore le goût et les bons produits à l'honneur.

Toujours désireux d'ouvrir la gastronomie au plus grand nombre, il nous offre une cuisine simple et accessible où l'on se concentre sur l'assiette, la convivialité de l'accueil et surtout, le plaisir.

Profitez de ces recettes généreuses et savoureuses, élaborées en utilisant des produits Terre de l'Alpe, pour étonner votre famille ou vos amis !

Merci à lui, bonnes recettes et bon régal !

sherpa
SUPERMARCHÉ

Les tapas
p. 4 à 9

Les entrées
p. 10 à 13

Les plats
p. 14 à 21

Les desserts
p. 22 à 29

**Les astuces
du chef**
p. 30

**Terre
de l'Alpe**
p. 31

**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.





MINI PIZZAS TARTIFLETTE



Ingrédients / 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

La garniture :

- ½ Reblochon
- 200 g de lard fumé
- 2 oignons
- 2 pommes de terre
- 10 g de beurre

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.

Vin blanc conseillé : Roussette

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



CROMESQUIS DE RI SOTTO À LA TOMME



Ingrédients / 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 nacrer.

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.

Vin blanc conseillé : Ayze de chez Belluard

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





MAKIS TRUI TE & BEAUFORT



Ingrédients / 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.

Vin blanc conseillé : Ayze

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



BEIGNETS DE POMMES DE TERRE



Ingrédients / 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.

Vin rouge conseillé :
Pinot noir de Savoie de chez Jean-Noël Blard

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





AUTOUR DE LA TOMATE



Ingrédients / 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.

Vin blanc conseillé : Chablis

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.



GOUGÈRES AU BEAUFORT



Voir l'astuce
du chef en vidéo
Montage gougères



Ingrédients / 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 le 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 !

Sélection Terre de l'Alpe

Beaufort, œufs bio, beurre



Vin rouge conseillé : Irancy, AOC de Bourgogne

ENTRÉE



TARTARE DE FÉRA, LÉGUMES CROQUANTS



Ingrédients / 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



TARTE AU BEAUFORT, NOIX DE GRENOBLE ET ROQUETTE



Ingrédients / 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

ENTRÉE



SOCCA NIÇOISE



Ingrédients / 8 personnes

- 125 g de farine de pois chiches
- 37,5 cl d'eau froide
- 8 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 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

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 !

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.



Vin conseillé : Rosé de Provence

ENTRÉE



GRAVLAX DE SAUMON, MOUSSELINE DE CÉLÉRI ET VANILLE



Ingrédients / 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 cuit littéralement dans son sel pendant quelques jours au réfrigérateur, pour nous donner cette chair moelleuse et ce goût d'une finesse incomparable.

Sélection Terre de l'Alpe Beurre



Vin blanc conseillé : Sancerre



BOURRIDE DE POISSONS



Ingrédients / 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.

Vin blanc conseillé : Marin



POTÉE SAVOYARDE



Ingrédients / 4 personnes

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

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.

Vin rouge conseillé : Saint-Joseph

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 Eufs bio



Petite histoire

La potée doit son nom au pot en terre dans laquelle on la préparait. 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 Diots





FRITES DE POLENTA



Ingrédients / 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 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 déglacer 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.

Vin blanc conseillé : Roussette de Savoie

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.

Sélection Terre de l'Alpe

Polenta, beurre



TARTE BOUDIN NOIR, SAFRAN ET CONFITURE D'OIGNONS



Voir la recette en vidéo



Ingrédients / 4 personnes

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

Cuire la plaque de feuilletage 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. Déglacer 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 (trempée 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.

Sélection Terre de l'Alpe

Beurre, œufs bio, jus de pomme bio





PÂTES AUX BROCOLIS



Ingrédients / 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



Ingrédients / 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



Ingrédients / 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



ŒUF CROUSTILLANT EN MEURETTE



Voir la recette en vidéo



Ingrédients / 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. Cepage 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



MÛLLEUX CHOCOLAT-CERISE



Ingrédients / 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



Ingrédients / 4 personnes

- 20 abricots
- 200 g de sucre
- 75 g de beurre
- Le crumble :**
 - 250 g de dragées concassées
 - 115 g de beurre froid
 - 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.

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



Vin conseillé : Vin Jaune du Jura

DESSERT



BUGNES DE CARNAVAL



Voir l'astuce du chef en vidéo
Plage des Bugnes



Ingrédients / 8-10 personnes

- 1 kg de farine
- 20 g de sel
- 20 g de levure boulangère
- 20 g de levure ménagère (en poudre)
- 100 g de sucre
- 8 œufs
- 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 pétrie 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



Vin pétillant conseillé : Moscato d'Asti

DESSERT



GAUFRES MYRTILLES ET CRÈME FOUETTÉE VANILLE



Ingrédients / 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
- ¼ 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



Difficile

Ingrédients / 8 personnes

- 10 à 12 pommes
- Le caramel :**
- 200 g de sucre
- 70 g de beurre

La brioche :

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 10 g de levure de boulanger

- 30 g de sucre
- 3 œufs
- 150 g de beurre

La crème :

- ½ l de lait
- 4 œufs
- 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 détacher 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 la crème. 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 tranche de brioche dans le fond du moule puis une rangée de pommes, une tranche de brioche, une rangée de pommes et pour finir une tranche de brioche.

Verser la crème encore chaude. 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



45 mn



60 mn
incluant le
refroidissement



Moyen

Ingrédients / 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

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



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, coucher 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
- 5 g de sel
- 20 g de sucre
- 150 g de farine
- 4 œufs



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. Coucher 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-piècer de la taille des choux. Déposer sur les choux, puis faire cuire 20 mn à 180°C.

La crème pâtissière :

- 250 cl de lait
 - 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
- 130 g de poudre d'amandes
- 135 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 3 g de sel
- 35 g de stabilisateur
- 12 blancs d'œufs
- 200 g de beurre
- 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

Savez-vous garder vos choux ?

Pour des desserts gourmands, gardez toujours des choux sous le coude. Une fois préparés, couchez-les sur du papier sulfurisé et congelez-les à plat. Puis, placez-les dans des sacs congélation. Quand vient le moment de vous en servir, passez-les au four à 180°C.

Que faire de vos cèpes ?

Si vous avez fait une bonne cueillette de cèpes, pensez à les congeler pour en profiter plus tard. Lavez-les, puis taillez-les en tranches épaisses. Mettez-les à plat sur du papier sulfurisé et congelez-les. Enfin, placez-les dans des sacs congélation et régalez-vous quand vous le souhaitez.

... Et pour les girolles et mousserons ?

Lavez-les et faites-les tomber dans un morceau de beurre et des échalotes ciselées. Faites cuire le tout 2-3 mn, débarrassez en barquette et congelez-les avec l'eau de végétation (l'eau que le mélange a dégagée). Quand vous voulez en profiter, placez les champignons dans une poêle. Faites cuire une fois, puis égouttez. Enfin, mettez-les à cuire à nouveau avec du beurre, du persil et de l'ail.

Caviar de vinaigre balsamique

Cette astuce est excellente sur des saumons par exemple. Le caviar se fait avec 1/2 l de vinaigre balsamique légèrement réduit, dans lequel on additionne 7 feuilles de gélatine trempées. Une fois ces feuilles



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



de gélatine fondues dans le balsamique tiède, mettez le tout dans une pipette. Faites refroidir de l'huile de tournesol au congélateur. À l'aide de cette pipette, faites tomber des gouttelettes de vinaigre balsamique dans cette huile très froide. Après, passez ces gouttelettes à la passette (petite passoire) et lavez-les légèrement à l'eau froide. Vous obtenez alors des petites billes de vinaigre balsamique, comme du caviar tout noir. Elles sont excellentes sur les plats, car elles amènent un tout petit peu de croustillant, tout en restant légèrement liquides à l'intérieur. Un régal !

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 !

Une idée pour l'apéro !

Les pieds-de-mouton et les sanguins sont parfaits pour l'apéritif. Cuisez-les comme pour les légumes à la grecque avec coriandre, oignons ciselés, vin blanc et bouquet garni. Puis mettez-les en bocaux et stérilisez le tout. Quand viendra l'heure de l'apéritif, sortez-les et savourez à l'aide de pics en bois.



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



sherpa

SUPERMARCHÉ

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