

## 3 délicieuses recettes des Alpes



*Incontestablement associée aux séjours à la neige, la cuisine des Alpes séduit par sa simplicité et ses saveurs authentiques. S'il est vrai qu'elle met les fromages fondus à l'honneur, les desserts, réalisés avec les produits de la région, valent tout autant le détour...*

### Raclette aux fromages des Alpes

*Un plat qui symbolise parfaitement les grandes tablées en famille ou entre amis !*

**Pour 4 pers :** de 24 à 32 tranches de fromage (ou 600 g à 800 g) selon l'appétit des convives (par exemple raclette fumée, raclette au poivre et beaufort) • 600 g d'un assortiment de charcuterie (par exemple du jambon blanc, du jambon sec de Savoie et de la rosette) • condiments, selon les goûts, par exemple : cornichons, oignons blancs, câpres • crudités (salade verte en sauce vinaigrette, radis, tomates cerises...) • 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme



1/ **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire** env. 12 min à la vapeur ou dans de l'eau, env. 20 min à partir de l'ébullition.

2/ Entre-temps, **disposez tous les ingrédients sur la table** : les tranches de fromage et de charcuterie, les condiments et les crudités.

3/ Lorsque les pommes de terre sont cuites, **faites fondre individuellement les tranches de fromage**. Nappez-en les pommes de terre et dégustez avec les différents accompagnements.

Le succès d'une bonne raclette ? Le choix des accompagnements ! Même si vos convives sont des amoureux du fromage, il convient de trouver l'équilibre entre les saveurs, pour éviter un repas trop lourd. Pour en savoir plus sur les proportions à respecter pour éviter tout faux-pas culinaire, découvrez la [recette de la raclette](#) du site Qui Veut du Fromage.

## Matouille

*Accompagnez ce plat d'un assortiment de charcuterie et d'une salade verte.*

**Pour 4 pers** : 1 tome des Bauges • 3 gousses d'ail • 1 verre de vin blanc de Savoie • 8 pommes de terre moyennes à chair ferme



1/ **Préchauffez le four à 180 °C** (th. 6). Mettez la tome dans un plat rond de la même taille et allant au four.

2/ **Retirez la croûte** de la partie supérieure puis enfoncez-y les gousses d'ail.

3/ **Arrosez de vin blanc, puis enfournez environ 30 min**, jusqu'à ce que la pâte du fromage soit coulant.

4/ Entre-temps, **épluchez les pommes de terre et faites cuire** env. 12 min à la vapeur ou dans de l'eau, env. 20 min à partir de l'ébullition.

5/ **Coupez les pommes de terre en cubes et versez la tome fondue** directement sur les pommes de terre dans l'assiette.

## Gâteau aux noix de Grenoble

*Réputée pour sa finesse et sa fraîcheur uniques, la noix de Grenoble bénéficie d'une AOP depuis 1938.*

**Pour un moule de 15 cm de diamètre** : 4 œufs • quelques gouttes de jus de citron • 50 g de farine • 1 sachet de sucre vanillé • 180 g de cerneaux de noix grossièrement hachés • 80 g de sucre semoule • 70 g de beurre fondu • 1 c. à soupe de rhum • sucre glace et cerneaux de noix pour le décor



1/ **Préchauffez le four à 200 °C.** Cassez 2 œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les 2 blancs en neige ferme avec quelques gouttes de jus de citron.

2/ **Mettez les 2 jaunes dans un saladier,** ajoutez 2 œufs entiers, le sucre et la farine. Mélangez bien.

3/ **Incorporez** le sucre vanillé, le beurre fondu, le rhum et les noix concassées.

4/ **Incorporez délicatement les blancs en neige** à la préparation.

5/ **Versez ce mélange dans un moule** beurré et fariné, puis enfournez pour env. 40 minutes.

6/ **Laissez refroidir** avant de démouler, puis saupoudrez de sucre glace et décorez de cerneaux de noix.

Et si vous voulez en savoir plus sur la **région des Alpes**, découvrez nos articles "[5 balades incontournables dans les Alpes](#)" ou encore "[10 activités à faire à la montagne en hiver](#)".