

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](#)".