

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2013)
Heft: 291-292

Artikel: En Valais, la fête du palais : entrée, plat et dessert de Roland Pierroz
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849388>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

En Valais, la fête du palais

Entrée, plat et dessert de Roland Pierroz

par Martine Roesch



Choléra, gâteau aux légumes du Valais

Pour 4 personnes.

Ingrédients : une portion de pâte brisée (200 g de farine, 75 g de beurre ou de margarine, environ 5 cuillères à soupe d'eau, une demi-cuillère à café de sel), 500 g de poireaux, 500 g de pommes de terre en robe des champs bouillies la veille, 300 g de fromage valaisan, 3 pommes, 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine, 3 cuillères à soupe d'eau, sel, poivre, muscade.

Préparation de la garniture : couper les poireaux en lanières, chauffer dans une casserole avec 1 cuillère à soupe de beurre, étuver les poireaux. Ajouter 3 c. à soupe d'eau et un quart de c. à café de sel, couvrir, étuver jusqu'à ce que les poireaux soient tendres, ôter le couvercle et réduire le liquide, laisser refroidir. Passer le fromage à la râpe à rösti, éplucher et couper en rondelles les pommes de terre bouillies la veille, assaisonner. Couper en deux les trois pommes avec leur pelure, épépiner et couper en lamelles.

Façonnage : abaisser la pâte en cercle de 2 mm d'épaisseur, fonder le moule préparé, plaquer la pâte sur les bords, replier vers l'intérieur la pâte excédentaire, alterner les ingrédients, terminer avec le reste des pommes de terre et des pommes posées en tuiles. Badigeonner les pommes et les



Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé

pommes de terre avec 1 c. à soupe de beurre fondu.

Cuisson : 40 min environ, au bas du four préchauffé à 200°C. Mettre le moule sur une grille, laisser refroidir quelques minutes. Avec un couteau, contrôler que le bord ne colle pas, démonter le bord du moule, faire de même avec le fond et dresser le gâteau.

Présentation : accompagné d'une salade, peut servir de plat principal.

Préparation : la veille, préparer la pâte, l'abaisser, l'enrouler dans du papier, étuver les poireaux, râper le fromage. Couvrir séparément et garder au réfrigérateur. Mangé froid, ce gâteau est aussi excellent.

Conseil : mettre le fond du moule à l'envers. C'est alors plus facile de contrôler que le fond du gâteau ne colle pas.

Boissons proposées : un fendant, une dôle blanche, un œil-de-perdrix ou un goron.

Côtes de cerf (ou médaillons) au génépi

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 20 min + marinade.

Ingrédients : 10 côtes de jeune cerf (ou médaillons de 80 g), 1 dl de génépi, 10 baies de genièvre, 2 dl de crème, 50 g de beurre, 0,5 dl d'huile, sel, poivre.

Préparation : parer les côtes. Les faire mariner 5 à 6 h avec le génépi et les baies

de genièvre écrasées. Égoutter et essuyer les côtes. Saler, poivrer. Passer la marinade au chinois. Poêler les côtes en les gardant rosées. Retirer du feu et déglacer avec la marinade. Laisser réduire à glace. Ajouter la crème, cuire 3 min. Monter la sauce au beurre. Napper les côtes et servir avec la garniture.

Garniture : demi-pomme pochée, sauce aux aïelles, nouilles fraîches.

Boisson accompagnante : pinot noir du Valais.

Poire au caramel à la malvoisie

Recette du grand chef Roland Pierroz. Pour 6 personnes.

Ingrédients : 6 poires (william, conférence ou louise-bonne), 2 dl de malvoisie flétrie (vin de vendanges tardives à base de pinot gris), 100 g de sucre, 60 g de beurre, 6 boules de glace à la vanille, 6 brins de mélisse-citronnelle.

Mise en place : peler les poires et les pocher dans un sirop de sucre préparé avec la proportion de 300 g de sucre pour un litre d'eau. Utiliser une casserole aussi petite que possible pouvant juste contenir 6 poires. Lorsqu'une lame de couteau traverse les poires facilement, les égoutter, les couper en deux et retirer les cœurs. Pour la sauce, faire un caramel avec 100 g de sucre, l'éteindre en versant dessus 2 dl de malvoisie et lier le tout avec 60 g de beurre, en remuant.

Finitions : faire chauffer les demi-poires dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées et glacées.

Présentation : disposer deux demi-poires par assiette, les napper de sauce et accompagner d'une boule de glace à la vanille. Garnir les assiettes avec un brin de citronnelle.

Vins suggérés : une malvoisie flétrie sur souche « Crête ardente » du domaine du Mont-d'Or ou un sauternes puissant. ■