



Raclette du Valais AOP

## Boulettes de Seigle

Aujourd'hui, le Pain de seigle valaisan AOP présente le même aspect qu'il y a 100 ans et il est tout aussi goûteux – Raclette du Valais AOP et Pain de seigle valaisan AOP, authentique Valais.

### ■ Préparation

- 1** Porter le bouillon à ébullition, puis y faire cuire le seigle valaisan durant 5 minutes à couvert. Retirer la casserole du feu et laisser le seigle gonfler à couvert.
- 2** Mélanger l'œuf, les noix, l'échalote, l'ail, le fromage et les fines herbes avec le seigle. Assaisonner.
- 3** Former des boulettes de la taille d'une noix, les rouler dans la chapelure. Rissoler les boulettes dans le beurre ou la crème à rôtir.

### ■ Ingrédients pour 4 personnes

- 2,5 dl de bouillon de légumes
- 120 g de seigle valaisan
- 1 œuf
- 1 cs de noix hachées
- 1 échalote hachée fin
- 1 gousse d'ail pressée
- 50 g de Raclette du Valais AOP râpé
- 2 cs d'herbes fraîches hachées fin  
p. ex. marjolaine, persil, ciboulette
- Sel, poivre (à volonté)
- 3 cs de chapelure
- Beurre ou crème à rôtir

### ■ Conseils

Servir avec une sauce tomate.