



Raclette du Valais AOP

Brisolée

Chaque automne, on perpétue cette vieille et épicurienne tradition valaisanne. C'est l'occasion rêvée de s'attabler en joyeuse compagnie pour savourer des instants de franche convivialité. Les châtaignes grillées s'accompagnent de divers fromages du Valais et avec le vin nouveau ou le mûlt de raisin.

■ Préparation

- 1** Laver les châtaignes et les étaler mouillées sur une plaque. Glisser dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C et cuire durant 35 minutes.
- 2** Au sortir du four, envelopper les châtaignes dans un linge.
- 3** Couper des fines tranches de pain de seigle, de viande séchée, de jambon cru, de saucisse sèche et de fromage; servir avec du beurre, des noix et des fruits d'automne.

■ Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 kg de châtaignes incisées (sur la partie bombée)
- 400 g de fromages valaisans variés, p. ex. Raclette du Valais AOP, fromage de montagne, fromage d'alpage, tomme
- 200 g de Viande séchée du Valais IGP, de jambon cru valaisan et de saucisses sèches valaisannes
- Beurre de choix (à volonté)
- Fruits d'automne: pommes, poires et raisin du Valais
- Noix (à volonté)
- Pain de seigle valaisan AOP (à volonté)

■ Conseils

Accompagner d'un verre de vin nouveau et de vin valaisan épicé (blanc ou rouge).