



## Raclette du Valais AOP

# Le Cholera

Le Cholera – un pâté à base de pâte brisée dans lequel on mettait ce que l'on avait sous la main: pommes de terre, poireaux, fromage, oignons, pommes, poires, lard.

### ■ Préparation

**1** Pâte: sabler le beurre avec la farine et le sel. Ajouter l'eau et amalgamer rapidement la pâte sans la pétrir. Former un bloc de pâte rectangulaire et le réserver au frais, à couvert, durant 20 minutes.

**2** Sur un peu de farine, abaisser les  $\frac{2}{3}$  de la pâte en forme de rectangle et en foncer un moule à tarte préparé à cet effet. Piquer la pâte avec une fourchette, réserver au frais.

**3** Garnir la pâte de couches d'oignon, de pommes de terre, de pommes et enfin de fromage. Assaisonner.

**4** Rabattre les bords sur la farce, puis les badigeonner de jaune d'œuf. Abaisser le reste de pâte en un rectangle de la taille du moule et le disposer sur la farce en appuyant le long des bords. Badigeonner le «couvercle» de jaune d'œuf, le piquer à la fourchette et y réaliser quelques entailles.

**5** Glisser la tarte sur la grille inférieure du four préchauffé à 180 à 200 °C et cuire durant 50 minutes.

### ■ Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de farine
- 1 cc de sel
- 150 g de beurre en parcelles
- Env. 1 dl d'eau

### Farce

- 300 g d'oignons coupés en fines rondelles
- 300 g de pommes de terre en robe des champs, épluchées et coupées en tranches
- 300 g de pommes épluchées, épépinées et coupées en fines tranches
- 300 g poireaux lavés, coupés en lanières
- 300 g de Raclette du Valais AOP coupé en fines tranches
- Sel, poivre, muscade (à volonté)
- Jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau pour dorer

### ■ Conseils

Accompagner d'une salade de saison.