



Hôtel Restaurant L'Escale
Route de Verbier 22
1934 Le Châble VS



Recette du Gâteau Choléra (Valais)

proposée par Charles-Henri Zuchuat

présentée à l'espace démonstrations culinaires l'Amuse-Bouche

INGREDIENTS

Pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre.

Préparation : 1 h

- 300 gr de pommes de terre
- 200 gr d'oignons, 200 gr de poireaux, 200 gr de raves, 200 gr de choux-raves
- Beurre
- 400 gr de pommes
- 250 gr de fromage à Raclette du Valais AOP
- Sel, poivre, cannelle
- Pâte Brisée
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

Pâte Brisée :

- 400 gr farine
- 250 gr beurre
- 1 dl eau
- 1 œuf
- 8 gr sel

PREPARATION

Pâte Brisée

Ajouter le beurre froid sous forme de flocons à la farine et sabler finement dans une bassine.

Ajouter l'eau salée et l'œuf. Pétrir rapidement pour obtenir une pâte.

Ne pétrir que brièvement pour éviter que la pâte devienne coriace.

Avant de continuer, couvrir et laisser reposer pendant env. 1 heure au réfrigérateur.

Mise en place

Etaler la pâte et foncer le moule à gâteau. Faire revenir les oignons émincés au beurre jusqu'à belle couleur dorée et réserver. Laver les poireaux et les émincer à 8-10 mm de largeur. Laver, éplucher et détailler les pommes de terre, les raves et les choux-raves en rondelles de 1 mm d'épaisseur. Assaisonner de sel, poivre, cannelle et bien mélanger. Laver, éplucher et vider le centre des pommes en les gardant entières. Détailler celles-ci en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 170°C.

Montage du gâteau

Tapisser le moule en deux fois en alternant les couches des ingrédients dans l'ordre suivant : pommes de terre, oignons, choux-raves, raves, poireaux, pommes et fromage à Raclette. Rabattre les bords, mettre le couvercle, créer une aération au centre du couvercle en prélevant un disque de pâte à l'aide d'un vide-pomme, dorer la surface.
Enfourner pour 1 h 30 environ.

FINITION ET PRESENTATION

Accompagner ce gâteau d'une salade de votre choix (endives). Ce mets vous dévoilera des saveurs très particulières, le mariage pommes de terre, pommes et fromage n'étant pas courant, il faut le reconnaître.

VINS DU VALAIS CONSEILLES

Rèze, Lafnetscha, Humagne Blanche, Johannisberg

POUR LA PETITE HISTOIRE

L'invention du choléra remonte sans doute à l'époque des épidémies de choléra des années 1830, lorsque les gens n'osaient plus sortir de chez eux. Ils cuisaient alors au four des tourtes confectionnées à base de pâte brisée dans lesquels ils mettaient des produits locaux qu'ils avaient sous la main.

Également connue sous le nom de Schouera, Chouera, Cholleri, Chollera...cette recette est préparée de multiples façons. Les oignons peuvent être remplacés par des poireaux ou se retrouver ensemble. Le fromage peut être également déposé en tranches fines et certaines fois les pommes de terre sont précuites. La pâte brisée est souvent sablée au saindoux, le beurre étant bien trop précieux.

Recette inspirée du livre : Patrimoine culinaire valaisan de Zoltan Szabo