

Brisolée

Plat traditionnel aux châtaignes, fromage d'alpage et viande séchée



Ingrédients pour 5 personnes

- 1 kg de châtaignes
- 500 g de pain de seigle
- 400 g de fromage d'alpage
- 150 g de viande séchée
- pommes, poires, raisins pour décorer

Préparation

Laver les châtaignes, les entailler et les cuire à la poêle. Couper le pain, le fromage d'alpage et la viande séchée en fines tranches. Décorer de pommes, poires et raisins. À accompagner avec du moût ou du vin blanc.

La brisolée est un savoureux plat traditionnel aux châtaignes, principalement préparé dans le canton du Valais. On la savoure à l'automne avec du moût.