

Notre Sélection de Restaurants

Restaurant LE KOKOPELLY 910 route de TALLOIRES 74210 DOUSSARD Tel : 04 50 32 79 09

Spécialités de viandes

Restaurant LAC ET MONTAGNE 655 route du Port 74410 SAINT JORIOZ Tel : 04 50 68 69 92

Restaurant, bar, glacier, mini golf

Restaurant LE COCHON A L'OREILLE Quai PERRIERE 74000 ANNECY Tel : 04 50 45 92 51

site :

cochon-annecy.com

Restaurant LA CHATELLE 3 rue Paul PROUST 73400 UGINE Tel : 04 79 37 30 02

RECETTES LOCALES

DIOTS AU VIN BLANC Faire revenir les diots piqués à la fourchette dans une poêle avec des échalottes émincées, égoutter une partie du gras, ajouter une cuillère de farine, 1 verre de vin blanc, 1/2 verre d'eau et laisser mijoter 1 heure.

TARTE A LA TOME DES BAUGES Sur un fond de pâte brisé, disposer 400g de tome en tranche afin de recouvrir la surface de la pâte. Poser sur cette couche de fromage de fines tranches de 3 tomates, ajouter du thym. Mettre au four (th5-6) pendant 40 minutes.

A Déguster chaude avec une salade verte ou froide en petits carré pour l'apéritif.

LA MATOUILLE Mettre la Tome des BAUGES dans un plat ayant environ la taille de la Tome.

Enlever la croûte de la partie supérieure. Faire 4 à 5 trous dans lesquels vous disposez 4 à 5 gousses d'ail. Arroser avec 1 verre de vin blanc de SAVOIE.

Mettre dans un four chaud (th7) environ 1/2 heure, jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.

Pour déguster, vous coupez les pommes de terre en cube que vous trempez dans la matouille ou vous recouvrez les pommes de terre dans l'assiette avec le fromage fondu.