

Cholérea – la tarte valaisanne traditionnelle en tutoriel



Vous apprenez ici d'où provient ce nom spécial et comment préparer cette délicieuse tarte.

Pas de panique - personne ne sera contaminé par ce plat! Mais suivant les sources, son nom est effectivement lié à la maladie infectieuse. Durant l'épidémie de choléra, les Valaisans se seraient barricadés dans leurs maisons et auraient cuisinés avec tous les ingrédients qui leurs restaient. Une autre explication dit que le choléra est cuite au charbon - en valaisan «chola».

Quelle que soit son origine, le choléra reste aujourd'hui encore un super plat pour utiliser les restes des jours de fête comme les pommes de terre et le fromage d'une raclette.

Pâte

- 500 g de farine
- 2 cc de sel
- 160 g de beurre ramolli à température ambiante, en petits morceaux
- Environ 2 dl d'eau
- 1 jaune d'œuf et un peu d'eau pour badigeonner

- 1,5 poireau, coupé en rondelles
- 250 g de fromage à raclette, en morceaux
- 500 g de pommes de terre fermes à la cuisson, chaudes, pelées et coupées en tranches
- ½ pomme râpée
- Un peu d'eau
- Sel, poivre, paprika et muscade

1. Mélangez la farine et le sel, ajoutez les flocons de beurre en travaillant la pâte du bout des doigts.
2. Versez peu à peu l'eau et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
3. Emballez la pâte dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure.

4. Pour la farce: faites revenir le poireau (ou autre légume de votre choix) dans un peu de beurre, assaisonnez, ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter avec un couvercle pendant 5 à 7 minutes.
5. Ajoutez les pommes de terre déjà cuites, assaisonnez encore une fois le tout, mélangez bien et réservez la farce.
6. Chemisez le fond du moule à manqué avec un papier sulfurisé, beurrez et enfarinez le bord.
7. Etalez les $\frac{2}{3}$ de la pâte pour le fond (la pâte doit remonter jusqu'au bord du moule), mettez-la dans le moule à manqué, puis piquez-la plusieurs fois avec une fourchette.
8. Suivant vos envies, préparez des décorations avec la pâte.
9. Répartissez la moitié de la farce de pommes de terre et poireaux sur le fond, ajoutez la moitié du fromage à raclette, la demi-pomme râpée, la deuxième moitié de la farce, le reste du fromage, puis rabattez le bord de la pâte.
10. Etalez le tiers de pâte qui reste et découpez-le à la taille du couvercle.
11. Mouillez un peu le bord de pâte rabattu avec de l'eau pour bien coller le couvercle, collez également les décorations avec de l'eau sur la pâte.
12. Piquez le couvercle, mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau, puis badigeonnez la pâte.
13. Cuisez le choléra dans le bas du four préchauffé à 200 degrés (chaleur inférieure et supérieure) pendant 35 à 40 minutes.
14. Après la cuisson, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes pour que le fromage ne s'écoule pas. Une salade fraîche est excellente pour l'accompagner!

Temps de préparation: environ 1 h 45

- Les légumes de la farce devraient être cuits à l'avance.
- Ceux qui aiment les plats plus consistants, peuvent rajouter du lard dans le choléra.

Carmelin Cornalin du Valais AOC



Robe rubis foncé aux reflets noirs. Bouquet vigoureux avec des notes de compote. Bouche intense et élégante aux tanins présents. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop >](#)