



Invitez le label marque Valais à votre table de Noël.

Les fêtes de fin d'année sont toujours synonymes de convivialité. Elles sont l'occasion de passer du temps avec des êtres chers et de partager ensemble un bon repas. En choisissant les produits de la marque Valais, vous faites non seulement le choix de proposer à vos convives des produits

de qualité, mais également de la proximité et de la durabilité. Vos invités méritent le meilleur!

- ✂ Retrouvez tous les producteurs certifiés sur : valais.ch/producteurs-autorises
- ✂ Toutes nos recettes sont disponibles sur : valais.ch/recettes



Tartine au filet de truite et betterave, crème ricotta-raifort.

préparation	cuisson	quantité
30 min	90 min	4 personnes

Ingrédients pour les tartines.

- 4 tranches de Pain de seigle valaisan AOP marque Valais (légèrement grillées)
- 200g de filets de truite de Vionnaz (fumés)
- 1 betterave rouge marque Valais
- Quelques brins d'aneth frais (pour garnir)
- Gros sel (pour la croûte de sel)
- Fleur de Sel des Alpes, poivre du moulin, baies roses

Ingrédients pour la crème ricotta-raifort.

- 150g de ricotta
- 2 cs de crème acidulée 25%
- 1 à 2 cc de raifort râpé
- Le jus d'un demi-citron vert et zeste
- Sel et poivre (au goût)

Préparation de la betterave en croûte de sel.

1. Préchauffer le four à 150° C.
2. Rincer, sécher et laisser la peau des betteraves. Placer une couche de sel au fond d'un plat allant au four, ajouter les betteraves, puis les recouvrir entièrement de sel.
3. Cuire 60 à 90 min, vérifier la cuisson avec un pic après 60 min. Si le pic transperce facilement la betterave, elles sont cuites.
4. Laisser refroidir 30 min, casser la croûte de sel, rincer, sécher et peler.
5. Trancher finement à la mandoline.

Préparation de la crème ricotta-raifort.

1. Mélanger ricotta, crème, raifort, citron, sel et poivre
2. Réserver au frais.

Montage des tartines.

1. Tailler les filets de perche, puis tartiner le pain de seigle avec la crème ricotta-raifort.
2. Disposer les filets de perche, ajouter la betterave en carpaccio, parsemer d'aneth.
3. Servir avec un filet de citron vert et zestes.

Recette concoctée par **Pierre Crépaud**.

✂ **Suggestion de vin:** Petite Arvine – Clos de la Follie – Cave de Marie de Diolly.

