Crédits photos : Davey Gravy, Restaurant St Augustin, L'Entre 2 Mer & Terre, Restaurant Anaïs, Savoie Mont Blanc-Cavazzana Plan de ville : Dieup'art Publicité

QUALITÉ TOURISME

Sallanches tourisme
LA VILLE AU PAYS DU MONT-BLANC

32, quai de l'hôtel de ville
74700 Sallanches
Tél +33 (0)4 50 58 04 25
tourisme@sallanches.com
www.sallanches.com

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

2 RECETTES LOCALES À REPRODUIRE CHEZ VOUS

LE FARCEMENT

Originaire de la vallée de l'Arve en Haute-Savoie, le farcement était le plat traditionnel du dimanche. Etonnant par son goût sucré-salé, il peut être servi avec une simple salade verte.

- 1,5 kg de pommes de terre
- 25 tranches fines de poitrine fumée
- 50 g de raisins secs
- Une dizaine de pruneaux dénoyautés
- Une dizaine de poires séchées
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- Sel et poivre



Épluchez et râpez finement les pommes de terre.Lavez-les puis essuyez-les dans un torchon avant de les mettre dans un saladier. Ajoutez les raisins secs, les pruneaux et les poires coupés en petits morceaux, les œufs et la crème fraîche et mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène et consistante. Salez et poivrez.
Tapissez le moule à farcement *(il s'agit d'un moule spécial à bords hauts avec une cheminée)* avec les tranches de poitrine fumée. Remplissez ensuite le moule avec la préparation et tassez bien. Couvrez le moule et placez-le au four dans un bain-marie. Faites cuire environ 3h30, Th 6 (180°).
Démoulez le farcement de Savoie sur un plat et coupez-le en tranches pour servir.

LES RISSOLES

Les rissoles sont de petits chaussons traditionnellement confectionnés à l'automne et garnis d'une compotée de poires. On peut également les fourrer avec une compote de pommes.

- 250 g de pâte feuilletée
- 1kg de poires (ou de pommes)
- 150 g de sucre
- 1 verre d'eau
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure



Peler les fruits, les couper en dés. Mettre les fruits dans une casserole, ajouter l'eau et le sucre et cuire doucement pour réaliser une compote.
Étaler la pâte, découper des rectangles.
Disposer un petit tas de compote au milieu, refermer en soudant les bords avec un peu d'eau.
Badigeonner les chaussons avec un peu de jaune d'œuf.
Faire cuire les rissoles au four Th 6/7 pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

RECETTES ET ILLUSTRATIONS PROPOSÉES PAR

SAVOIE MONT BLANC



NOS PARTENAIRES COUPS DE COEUR

BAR-RESTAURANT LE ST AUGUSTIN

92 rue du Mont-Joly, Sallanches



Le bistrot au féminin vous accueille pour ses plats du jour, ses produits frais et propose également ses repas sur commande. C'est un endroit agréable pour profiter du centre de Sallanches avec sa terrasse donnant sur une rue commerçante. Vous y apprécierez une pause glacée l'été. Apéritif dinatoire et repas le soir sur réservation uniquement.

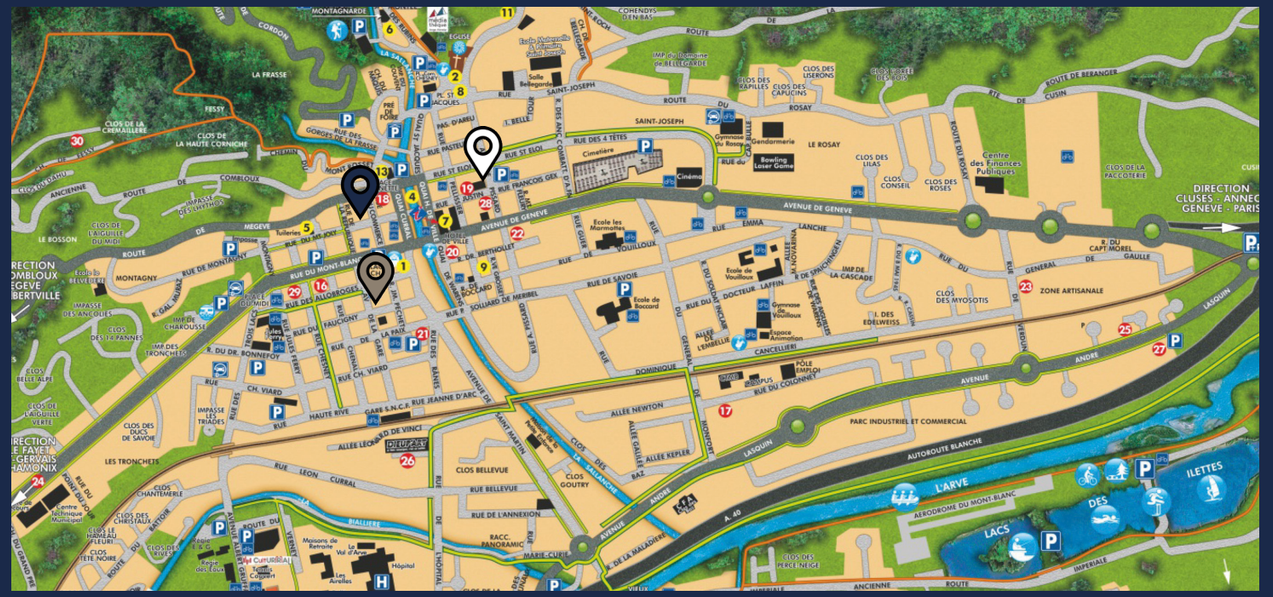




du mardi au samedi
8h-18h

04 50 21 92 89

IDÉAL POUR un déjeuner en terrasse au coeur de Sallanches, un moment convivial avec une cuisine maison, une pause fraîcheur.



L'ENTRE 2 MER & TERRE

23 avenue de la gare, Sallanches

L'Entre 2 Mer et Terre, c'est votre épicerie fine et poissonnerie qui vous propose de faire le tour de France des saveurs. Retrouvez les délices de nos régions au même endroit.
Découvrez des trésors du terroir hexagonal avec un savant mélange d'épicerie sucrée et salée, ainsi qu'un large éventail de choix de vins 100% français.

le mardi
9h-12h30 14h30-19h
du mercredi au samedi
8h-12h30 14h30-19h

04 56 37 71 42

IDÉAL POUR acheter du poisson frais et de qualité, trouver des paniers gourmands à offrir ou à s'offrir, découvrir de nouvelles saveurs.







https://entre2meretterre.com/

RESTAURANT ANAÏS

158 rue Antoine Pissard, Sallanches



Le restaurant Anaïs est un restaurant de spécialités savoyardes : 3 sortes de fondues (recette Anaïs, fondue aux bolets, ou au vin pétillant de Haute-Savoie), tartiflette, recette du chef : le délice d'Anaïs. Vous pourrez aussi vous laisser tenter par une pièce de boeuf origine france accommpagnée de frites.
Des desserts maisons raviront vos papilles.





tous les jours
19h-23h

04 50 53 29 95

IDÉAL POUR vos envies de fromage, vous immerger dans la gastronomie locale, découvrir une décoration atypique.