

### INGRÉDIENTS

- 1kg de pommes de terre fermes à la cuisson
- 1 oignon de légumes
- 1 grande tige de poireau
- 125g de lardons (pour ceux qui le souhaitent)
- 1 grosse pomme
- 2-3 poires (selon la taille)
- 14 tranches de fromage à raclette
- 25g de beurre
- 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- 1 œuf



### PRÉPARATION

- Peler les pommes de terre et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Les faire cuire 10-15min dans de l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir.
- Couper l'oignon en dés et le faire revenir dans du beurre.
- Couper les poireaux en quatre dans le sens de la longueur, les couper et les ajouter aux oignons. Assaisonner de sel, de poivre, de muscade et, pour ceux qui le souhaitent, d'un peu de cumin. Si vous le souhaitez, ajoutez les lardons et faites-les revenir jusqu'à ce que les poireaux soient tendres. Égoutter ensuite le tout dans une passoire et laisser refroidir.
- Peler la pomme et les poires, les couper en quatre, les épépiner et les couper en tranches comme les pommes de terre.
- Tapisser le fond d'un moule démontable (env. 28 cm de Ø) de papier pour la cuisson, beurrer le cercle du moule. Placer une pâte feuilletée dans le moule démontable et piquer le fond avec une fourchette.
- Recouvrir le fond de manière dense avec les tranches de pommes de terre. Répartir uniformément les pommes et les poires sur les pommes de terre. Répartir uniformément la moitié du mélange poireau-oignon par-dessus. Placer la moitié des tranches de raclette sur le mélange de poireaux et assaisonner avec des épices à raclette ou du paprika, un peu de muscade et de l'ail en poudre. Recommencer ensuite avec les pommes de terre jusqu'aux tranches de raclette et les épices.
- Recouvrir le Cholera avec la deuxième pâte feuilletée, badigeonner d'œuf et faire un trou d'environ 1 cm au milieu de la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Cuire la Cholera au four pendant environ 30 à 40 minutes à 200° (chaleur tournante 180°).

### INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

- La recette est pour un grand choléra dans un moule démontable de 28 cm de diamètre.
- On peut bien sûr aussi diviser en deux les ingrédients pour la garniture et n'en mettre qu'une seule couche. Dans ce cas, un moule à tarte suffirait.

Quelle Rezept: <https://www.swiss-finest.de/magazin/die-walliser-cholera-mit-rezept-und-bauplan>

Quelle Bild: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept>ShowRezept/BB\\_BBZC090315\\_0017A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept>ShowRezept/BB_BBZC090315_0017A-40-de)

GREGOR KUONEN CAVEAU DE SALQUENEN SA | Unterdorfstrasse 11 | CH-3970 Salgesch

T +41 27 451 21 21 | [info@gregor-Kuonen.ch](mailto:info@gregor-Kuonen.ch) | [www.gregor-kuonen.ch](http://www.gregor-kuonen.ch)

