

# Brisolée valaisanne originale

## Pour 4 personnes

1 kg de châtaignes

Fromages d'alpage

Viande séchée du Valais

Pain de seigle valaisan

Beurre, fruits d'automne, pommes, poires, noix, etc.

## Préparation

Plonger les châtaignes dans l'eau et jeter celles qui flottent.

Fendre les châtaignes au moyen de la pince adhoc et couteau

Rôtir les châtaignes au grill (four), dans une poêle ou dans une poêle percée sur feu de bois, environ 30 minutes.

Lorsqu'elles sont un peu noires, bien ouvertes, les verser dans une bonne marmite et couvrir avec le couvercle en bordant avec un linge, laisser 30 minutes au feu léger (2 à 3). Ne PAS ouvrir durant ce temps pour que la vapeur reste bien à l'intérieur.

Servir le tout sur un buffet avec du vin, du moût, etc.

