

RECETTE Simples, savoureux et de saison, les plats créés ou réinventés par Héloïse Martinez font la part belle aux richesses du terroir romand.

En version revisitée avec du céleri-rave, les röstis ont la patate



HÉLOÏSE MARTINEZ
Connue sur les réseaux sociaux pour son compte «mrsmartinezcooks», la Fribourgeoise partage astuces et recettes. Elle a publié son premier livre fin 2023.

Parfumés, croustillants et légèrement piquants, ces röstis revisités allient la douceur rustique des patates et du céleri-rave à l'intensité du raifort et à la gourmandise des pommes caramélisées. Un plat qui célèbre les produits locaux et la simplicité des ingrédients de saison.

Le secret de bons röstis réside dans la préparation des légumes: râpez-les grossièrement et pressez-les bien afin d'enlever l'excès d'eau, surtout pour les pommes de terre, de façon à obtenir une croûte bien dorée. Privilégiez une cuisson lente à feu moyen avec du beurre clarifié ou une huile neutre; cela évitera que les légumes ne brûlent avant d'être bien croustillants.

Vous pouvez également remplacer le céleri-rave par du panais ou ajouter des herbes fraîches telles que le thym ou l'estragon pour une touche aromatique. Pour une version encore plus locale, utilisez du fromage d'alpage râpé, qui fondra délicieusement entre les couches de röstis. Enfin, les pommes peuvent être caramélisées avec du miel de fleurs suisse au lieu du sucre, pour un goût plus floral. Servis en plat principal avec une salade de saison ou en accompagnement d'une viande fumée, ces röstis revisités incarnent l'authenticité et le goût du terroir. Un mets réconfortant qui se prête aussi bien aux soirées d'hiver qu'aux brunchs gourmands. À vos poêles!

HÉLOÏSE MARTINEZ



RÖSTIS DE CÉLERI-RAVE, POMMES CARAMÉLISÉES ET RAIFORT

Temps de préparation
35 min. Temps de cuisson: 20 min.

Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 600 g de céleri-rave
- 600 g de pommes de terre farineuses
- 1 cs d'huile de cuisson
- 4 pommes
- 20 g de beurre
- 3-4 cs de sucre
- 2 cs de crème fraîche
- 1 cs de jus de citron
- 1 cs de raifort
- 1 cs de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Préparation

Peler le céleri-rave et les pommes de terre. Râper grossièrement. Mélanger le céleri-rave et les pommes de terre râpées. Saler. Éponger avec un torchon. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire frire le mélange en appuyant sur le dessus pour former une galette. Laisser frire durant 10 min à feu moyen. Retourner les röstis sur une assiette, rajouter un peu d'huile dans la poêle et remettre les röstis à cuire durant 10 min sur l'autre face. Pendant la cuisson, peler les pommes puis les couper en fines lamelles. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter

le sucre et les pommes. Laisser caraméliser en remuant pendant environ 15 min ou jusqu'à ce que les pommes obtiennent une jolie couleur dorée. Préparer la sauce au raifort en mélangeant la crème fraîche avec le jus de citron, le raifort et la ciboulette ciselée. Saler et poivrer selon les goûts. Servir les röstis avec les pommes caramélisées disposées sur le dessus. Arroser de sauce selon les goûts. Bon appétit!



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION
D'ÉRIC BERNIER

À la veille de la Saint-Valentin, célèbre fête dédiée au romantisme et à l'amour, et même si ses lointaines origines romaines s'avèrent très certainement un peu plus mystérieuses que cela, nous avons choisi de mettre en avant trois de nos derniers grands coups de cœur. Des vins d'émotion, à partager en tête à tête avec l'être aimé autour de belles interprétations culinaires.



MX 2020 Schlosstgut Bachtobel, Weinfelden (TG)

On l'aime Les vins mousseux sont en plein essor en Suisse. Et lorsqu'ils sont élaborés par de grands vigneron, à l'image de cet extra-brut signé Johannes Meier, le résultat est irrésistible! Ici, nous avons été conquis tant par la bulle chantante, fine et régulière de cette fantastique cuvée, que par son nez, très frais, aux parfums de fruits du verger et d'agrumes, auréolés d'une subtile note toastée. Le plaisir se poursuit

en bouche par la finesse et l'élégance de son toucher, ses délicats amers en finale.

On le sert Avec un feuilleté aux crabes, un filet de veau ou un bavarois mangue-fruit de la passion.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 42 fr. (prix départ cave).



Riesling 2022 Domaine Gérald Besse, Martigny-Croix (VS)

On l'aime L'œnologue Sarah Besse aime le riesling. Ça tombe bien, nous aussi! Après avoir craqué pour le millésime 2021, nous découvrons le 2022. Et là, wouah! Quel plaisir! Au terme d'un temps d'aération bienvenu se dévoile un nez subtil, complexe et minéral, aux fragrances de zestes d'agrumes, de bergamote, de fleurs d'oranger, de cardamome, d'épices douces et de pomme granny smith. La bouche impressionne par sa droiture, son équilibre remarquable, ses notes salines et crayeuces. À découvrir impérativement!

On le sert Aux côtés de langoustines justes snackées, de noix de Saint-Jacques en carpaccio.

On le garde 7 à 10 ans.

On l'achète 23 fr. (prix départ cave).



P2021 Domaine Grand'Cour, Satigny (GE)

On l'aime Ouvrir un flacon de Jean-Pierre Pellegrin, c'est l'assurance de savourer un nectar irréprochable. Déguster ce pinot noir, c'est entrer dans un monde à part. Vinifié à 100% en grappes entières et élevé intégralement sous bois neuf, il délivre un nez terriblement envoûtant. Un boisé fin et classieux enlace un fruit très précis où la framboise, la cerise et l'airelle s'invitent aux côtés d'une touche d'encens. Au

palais, la finesse de ses tannins et la fraîcheur de sa matière nous ont fait chavirer.

On le sert Un tel vin appelle un cœur de filet de bœuf, un onglet de black Angus ou quelques aiguillettes de canard au balsamique.

On le garde 10 à 12 ans.

On l'achète 55 fr. (prix départ cave).