

Les Brouquetons de la Matheysine (ou ravioles du Champsaur)

Ce sont de petites quenelles, «façon gnocchi», que les femmes élaboraient avec des pommes de terre, des œufs, des oignons de la farine du Trièves et du beurre.

Ingrédients : (pour 4 à 6 personnes)

1Kg de pomme de terre

2 beaux oignons

2 œufs

farine

beurre

sel, poivre, noix de muscade



Il faut cuire les pommes de terre avec leur peau (très important) dans de l'eau salée. Après les avoir pelées et écrasées au presse légumes, il faut leur incorporer les 2 oignons émincés et dorés dans du bon beurre, saler et mettre de la noix de muscade (ou du poivre); et enfin, ajouter les 2 œufs



battus à la fourchette. La purée obtenue doit être séchée avec de la farine saupoudrée par petite quantité. La pâte réalisée doit être étirée en cordon, puis découpée en petites quenelles, en utilisant la farine pour éviter que celles-ci ne collent.

La cuisson se fait:

- Soit à l'eau, comme les pâtes. Elles sont alors accompagnées de beurre frais et de fromage râpé. On peut aussi les passer au four pour les faire gratiner.
- Soit à l'huile, frits comme les beignets. Les Brouquetons s'appellent alors des «praires».

*Bon
Appetit!*