



Gastronomie

jeudi 9 juillet 2009, par [yohm](#)

Pour que vos doux rêveurs reprennent goût à la table et au comptoir, voici quelques-unes des plus fameuses recettes et boissons qu'il m'ait été donné de goûter.

A consommer sans modération...

Alcool

Vairdom

Le Vairdom est une liqueur réalisée à partir d'huile de Vairliere, une plante d'altitude assez rare. Son goût, un mélange de menthe et de chocolat amer, est très apprécié. Les montagnards du Haut Plateau de Grincha l'utilisent depuis fort longtemps. Ils lui prêtent également des vertus médicinales, notamment pour le traitement des "chaud-et-froid" et les problèmes digestifs.

« Un bon p'tit Vairdom en rentrant du plateau, ça soigne son homme ! »

Vairdom	
Dose	20 cl
Force	-4
Prix	5 deniers

Viandes

Grand coq de bruyère Kolsikol

Ingrédients :

- 1 bon coq de bruyère
- 10 écailles d'amande avec leur peau
- 1 poignée de fenouil ou d'aneth
- 1 poignée de vairliere

1 poignée de persil

1/2 pinte d'eau

1 cuillerée d'épices fines

1 noix de saindoux ou 2 cuillerées d'huile du sel

Préparation :

Préparer le coq et le couper en morceau. Dans une cocotte, faire fondre le saindoux et faire colorer les morceaux de coq à feu vif. Quand ils sont bien dorés, saler et laisser mijoter à couvert pendant 40 à 45 min. selon la qualité du coq.

Pendant ce temps, laver les herbes et hacher les amandes. Lorsque le coq est quasiment cuit, sortir les morceaux de la casserole et les tenir au chaud entre deux assiettes au four. Ajouter le mélange amandes-herbes à la sauce du coq et faire bouillir jusqu'à épaississement.

Disposer les morceaux de coq sur le plat de service. Passer la sauce au tamis et napper le coq. Saupoudrer d'une bonne pincée d'épices fines et servir.

Coq de Bruyère Kolsikol	
Sustentation	12 (plat pour quatre)
Préparation	60 minutes
Prix	50 deniers

Sauces

Mélange d'épices fines de Goline Kolsikol

Ingrédients :

- 2 écailles de poivres
- 2 écailles de cannelle
- 2 écailles de gingembre
- 5 brins de safran
- 1/2 écaille de clous de girofles