



# Chouera de Goms du Parc naturel de la vallée de Binn

## Plat (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 30 minutes

**Temps de repos:** min. 30 minutes

**Temps de cuisson:** env. 50 minutes

## Ingrédients

### Pâte

- 350g de farine
- ½ c.c. Sel
- 125g de beurre froid
- 1 dl de levure chimique dans de l'eau froide

### Farce

- 400g de pâte à gâteau ou pâte feuilletée
- 400 g de pommes de terre cuites la veille
- 200 g d'oignons hachés
- 500 g de fromage à raclette, en tranche
- 400 g de tranches de pommes (idéalement une variété légèrement acidulée: Gravenstein, Boskoop ou Reinette du Canada)
- 50g de beurre
- sel, poivre

## Préparation

- Tamiser la farine dans un bol, mélanger avec le sel, couper le beurre froid en flocons et frotter entre les doigts pour obtenir un mélange friable.
- Ajouter de l'eau et mélanger rapidement pour obtenir une pâte lisse, mais ne pas pétrir trop longtemps, sinon la pâte deviendra dure pendant la cuisson.
- Envelopper dans du papier d'aluminium et laisser au frais pendant au moins 30 minutes.
- Abaisser la pâte deux fois plus grande que la plaque de cuisson.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches et, avec les oignons hachés, le faire sauter doucement dans du beurre et les assaisonner avec du sel et du poivre.
- Mettre d'abord une couche de pommes de terre sur la pâte, puis une couche de pommes et ensuite une couche de fromage à raclette.
- Mettre ensuite une autre couche de pommes de terre, des tranches de pommes et du fromage à raclette.
- Enfin, recouvrir la Chouera avec la pâte restante et le piquer avec une fourchette.
- Dans le four préchauffé, d'abord 30 minutes à 200°C (chaleur du haut et du bas), puis à 180°C encore 20 minutes.

## Auteur

David Gehrig  
Restaurant Drei Tannen  
Niederwald

## Conseils

- Des poires peuvent aussi être utilisées à la place des pommes et des poireaux à la place des oignons.
- La Chouera peut aussi être préparée dans un moule à charnière.