

Swiss Tavolata au Lötschental

«Nous aimerions attirer les amoureux de la bonne cuisine au Lötschental, car notre région a tant de trésors à admirer et à découvrir», déclare Karin Ritler, hôtesse chez SwissTavolata. «Swiss Tavolata» est un projet de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales et de Home Food Media GmbH. 30 paysannes venant de toute la Suisse en font partie. Chez elles, on peut manger pour Fr. 90.–, comme dans la série télévisée «Landfrauenküche» de SRF. Le menu Tavolata du couple d'hôtes du Lötschental fait envie: un apéro dans la cour chatouille le palais. En entrée, une soupe au safran d'un jaune doré avec un œuf poché réchauffe agréablement. Comme plat principal, Karin propose un ragoût d'agneau au thym des Alpes et au miel accompagné d'une polenta au chili épicée. Préparées selon la recette du père de Karin Ritler, les pierres de Lonza (Quarkini) et de la glace au yogourt faite maison sont servies en dessert.

www.swisstavolata.ch



Bild: swisstavolata.ch