

Spécialités culinaires des Hautes-Alpes

22 medias

171821.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods.

171805.jpg



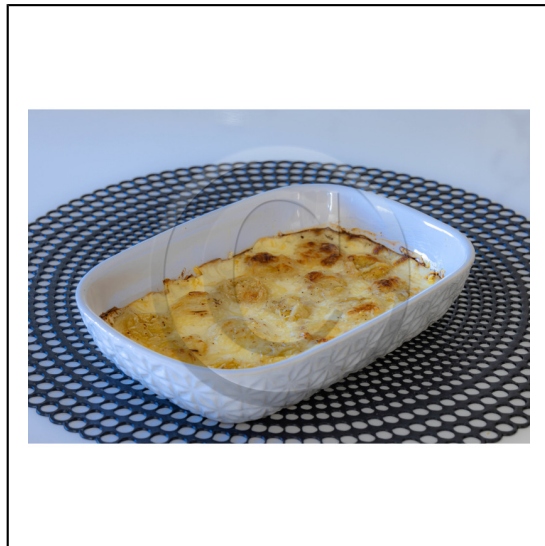
Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes chorizo // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171824.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called "the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods.

171815.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, gratin de croustillou // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171831.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods.

171826.jpg



Hautes-Alpes, 05, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les tourtons ressemblent à des coussinets de pâte fine, renfermant une farce faite de pomme de terre, oignon, crème fraîche, fromage et autres ingrédients. Ces coussinets sont frits dans l'huile ou à la poêle. Ils accompagnent une salade verte ou une viande. Le tourton peut aussi être fourré à la confiture ou avec d'autres produits sucrés. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur valley, according to family Pellegrin, the Tourton was born in the 1830s, once called " the little Jesus cushion." The Tourton was served for Christmas. Made from flour, eggs, butter, potatoes, onions, cream cheese, tourtons like pads fine paste, containing a stuffing made of potato, onion, sour cream, cheese and other ingredients. These pads are fried in oil or stove. They accompany a salad or meat. The Tourton can also be filled with jam or other sweet foods.

171819.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, gratin de croustillou // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171813.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, gratin de croustillou // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171817.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, gratin de croustillou // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171801.jpg



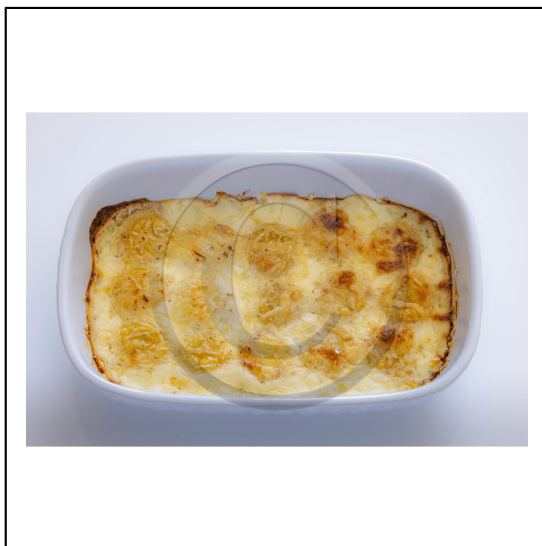
Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes courgette-basilic // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171809.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes façon tartiflette (lardon et reblochon) // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171811.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, gratin de croustillou // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171792.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes au fromage de chèvre // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171807.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes au fromage de chèvre // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171789.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes au fromage de chèvre // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171803.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes au fromage de chèvre // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171798.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes courgette-basilic // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171785.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Assortiment de Croustillou des Alpes // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171796.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes courgette-basilic // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style

171794.jpg



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Croustillou des Alpes courgette-basilic // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Assortiment de Croustillou des Alpes // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style



Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Fabrication de plats préparés : le Croustillou des Alpes, une spécialité culinaire à base de farine de pois chiche, le Croustillou des Alpes se décline en 4 variétés : chèvre, courgette basilic, chorizo et façon tartiflette, Assortiment de Croustillou des Alpes // Hautes-Alpes (05), Gap, Le Palet de Provence, Manufacture of prepared dishes: Croustillou des Alpes, a culinary specialty made from chickpea flour, Croustillou des Alpes is available in 4 varieties: goat cheese, zucchini, basil, chorizo and tartiflette style