



SANTÉ  
BIEN-ÊTRE  
NATURE  
FÊTE  
PATRIMOINE  
SAVEURS D'ICI



*prats de mollo la preste*  
[www.pratsdemollolapreste.com](http://www.pratsdemollolapreste.com)

BIENVENUE



prats de mollo presté



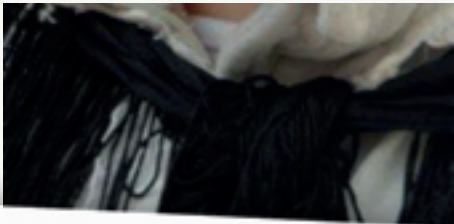
Famille



Saveurs d'ici



Découverte



Beget Vall de Camprodon



# SAVEURS D'ICI



Le bonheur  
dans  
l'assiette

La nature a été généreuse pour  
la montagne catalane, reconnue  
comme une terre de «bien  
manger».

Mais bien manger, c'est d'abord  
manger bien en consommant des  
produits sains et goûteux. Vous  
dégusterez charcuterie catalane,  
agneau et veau élevés sous  
la mère, fromages au lait cru,  
pâtisserie et miel arrosés de vin  
et de muscat.

## ESCAPADE SAVOUREUSE AVEC LES LOGIS DE FRANCE

VALABLE AVRIL, MAI, OCTOBRE

### COMPREND :

1 chambre double douche/WC (occupée par 2 personnes) + petit déjeuner terroir + 1 repas terroir. Apéritif de bienvenue offert.

A partir de **60€** /personne  
en demi pension

### RÉSERVATION :

📞 Hôtel le Bellevue – Tél. 04 68 39 72 48

📞 Hôtel le Val du Tech – Tél. 04 68 39 71 12



## LA PALETTE DES SAVEURS

Peintures de vinaigre alimentaire  
«La Portella»

L'art de la décoration d'assiettes

Vente sur place ou à distance

### INFORMATION :

04 68 85 44 79 info@la-portella.com

www.la-portella.com



## ROSÉE DES PYRÉNÉES

Première viande bovine de la région placée sous le signe officiel «certifié qualité conforme», la Rosée des Pyrénées est issue d'un veau de 5 à 8 mois, élevé en liberté et à l'herbe de nos montagnes. Cette viande d'estive, de couleur rosée, a un goût unique. **En vente à la boucherie Nou.**

## BOLES DE PICOLAT

Plat traditionnel par excellence, ces boulettes de viande hachée (picolar en catalan signifie hacher) se servent accompagnées d'haricots blancs.

## LA RECETTE

POUR 8 À 10 PERSONNES

### Les boules de viandes

- 1 kg de bœuf haché
- 1 kg de porc haché
- 1 gros oignon ciselé
- 2 gousses d'ail
- Persil haché
- 2 blancs d'œuf
- Sel / poivre
- ½ baguette de pain trempée dans du lait

- Mélanger tous les ingrédients
- Façonner des boules (+ ou- 80 gr)
- Fariner les boules

- Les faire colorer dans une poêle

### La sauce

- 200 gr concentré de tomate
- 3 tomates fraîches

## FÉDÉRATION DU TOURISME DE TERROIR



Cette fédération regroupe des producteurs agricoles ainsi que des professionnels du tourisme, de l'artisanat, de la restauration et de la gastronomie pour une meilleure connaissance du patrimoine...

Itinéraires découverte, patrimoine, routes des vins, accueil à la ferme... **Guide disponible dans les offices de tourisme.**

- 1 litre de vin rouge
- 300 gr d'olives vertes dénoyautées
- 100 gr de cèpes séchés

- Faire réduire
- Ajouter 3 litres d'eau
- Cuire ½ heure
- Lier la sauce avec farine et eau
- Rectifier l'assaisonnement
- Ajouter les boules de viande
- Laisser mijoter 1h15

### En dessert

**le mel i mató.** Fromage blanc caillé de brebis de la Masou ou de chèvre de Plana Nera arrosé du miel du Vallespir.

### Le conseil de la cave El Pas del Gat

A déguster avec un Côtes du Roussillon Vil-lages rouge charnu à majorité de grenache noir.