

Tourtons et ravioles du Champsaur

52 medias

Tourtons et ravioles du Champsaur

Spécialité culinaire de la vallée du Champsaur, le tourton du Champsaur est né dans les années 1830. Selon la famille Pellegrin, le tourton était servi pour les fêtes de Noël et était autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Fait 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.

Les Ravioles du Champsaur sont une spécialité culinaire de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande.

74741.jpg



Hautes-Alpes, 05, Assiette de tourtons et ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar
// Hautes-Alpes, 05, plate of ravioli and tourtons Champsaur, culinary specialties of the Champsaur valley and Valgaudemar

74746.jpg



Hautes-Alpes, 05, Assiette de tourtons et ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar
// Hautes-Alpes, 05, plate of ravioli and tourtons Champsaur, culinary specialties of the Champsaur valley and Valgaudemar

74732.jpg



Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemarvalley, raviolis of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made ??from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.

74740.jpg



Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemarvalley, raviolis of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made ??from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.

74748.jpg



Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemarvalley, raviolis of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made ??from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.

74751.jpg



Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemarvalley, raviolis of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made ??from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.



Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemar valley, ravioles of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.



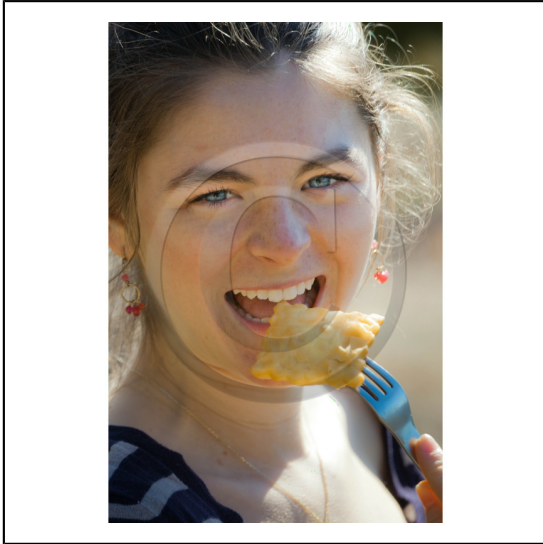
Hautes-Alpes, 05, Ravioles du Champsaur, spécialités culinaires de la vallée du Champsaur et du Valgaudemar, appelées aussi prêtre ou brouquetons, sont des petits beignets à base de pommes de terre et de fromage. Il sont servis traditionnellement avec du miel liquide, de la confiture de framboise ou de myrtille avec une salade. On peut également les servir en gratin (avec crème fraîche et fromage), en accompagnement d'une viande. // Hautes-Alpes, 05, culinary specialties of the Champsaur and Valgaudemar valley, ravioles of Champsaur, also called prêtre or brouquetons, are small fritters made from potatoes and cheese. It is traditionally served with liquid honey, jam, raspberry or blueberry with a salad. They can also be served au gratin (with cream and cheese), as an accompaniment to meat.



Hautes-Alpes, 05, Spécialités culinaires de la vallée du Champsaur
assiette de charcuterie, tourtons du Champsaur et salade //
Hautes-Alpes, 05, Culinary Champsaur valley of cold meats, salad
and Champsaur tourtons



Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire 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, woman tasting 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..



Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire 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, woman tasting 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..



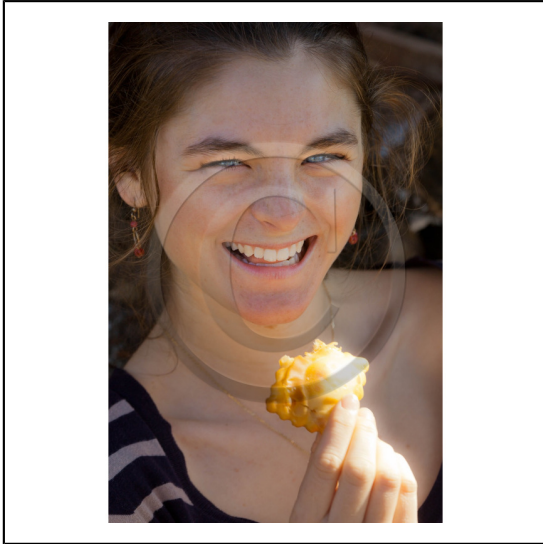
Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, 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, woman tasting 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..



Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire 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, woman tasting 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..



Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire 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, woman tasting 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..



Hautes-Alpes, 05, jeune fille goutant une spécialité culinaire 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, woman tasting 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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



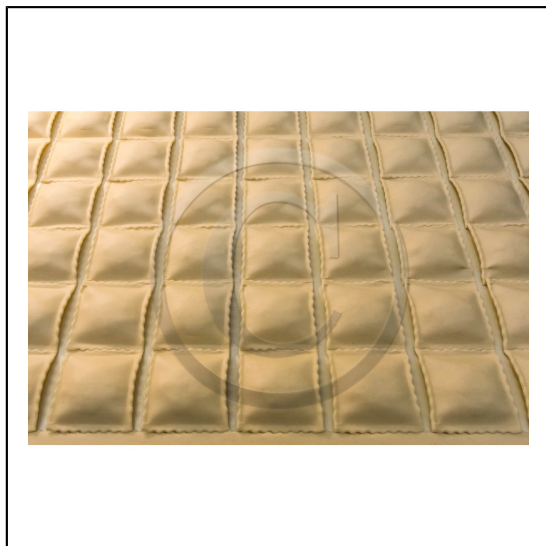
Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, œufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, les 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..



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..



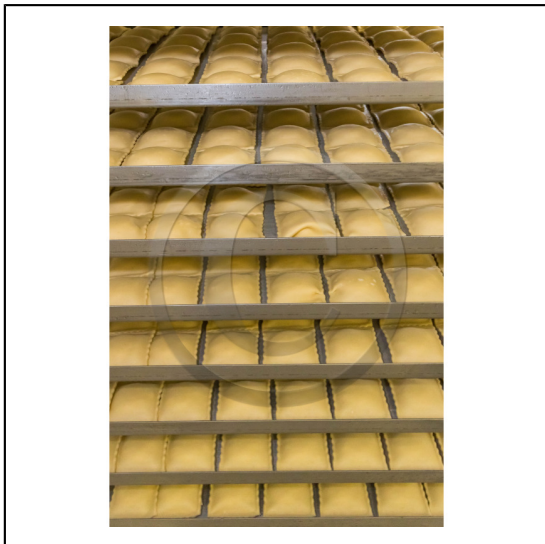
Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Selon la famille Pellegrin, le tourton est né dans les années 1830, autrefois nommé "coussin du petit Jésus". Le tourton était servi pour les fêtes de Noël. Faits de farine, ceufs, beurre, pomme de terre, oignons, crème et fromage, 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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



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..



Hautes-Alpes (05), spécialités culinaires de la vallée du Champsaur, Eugène et Jean-Louis Pellegrin // Hautes-Alpes (05), culinary specialties of the Champsaur valley, Eugène and Jean-Louis Pellegrin