



## *Le gratin d'Oraison, spécialité de la ville*

*Oraison est un beau village de Haute Provence, situé sur les bords de la Durance, entre Valensole et Forcalquier. On y faisait un gratin de pommes de terre, d'oignons et de porc, parfait après une longue journée de chasse dans les bois de Saint Martin. Autrefois on le portait à cuire dans le four du boulanger, après la fournée. Mais il sera sûrement aussi bon cuit doucement dans votre four.*



*En cuisine : commencez par faire un bon bouillon avec deux poireaux, un oignon, une carotte, deux gousses d'ail, du thym, du laurier, du sel et du poivre, dans deux litres d'eau. Faites blondir à la poêle, à tout petit feu, deux gros oignons émincés dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Lavez, épluchez et essuyez un kilo de vieilles pommes de terre de Pertuis. Coupez – les en fines rondelles. Dans un plat à gratin beurré, disposez une couche de pommes de terre, une mince couche d'oignons, une couche de gruyère râpé, une couche de pommes de terre et ainsi de suite, en finissant avec les pommes de terre. Couvrez les pommes de terre de bouillon, et mettez à cuire une demi heure dans un four chaud. Roulez de belles côtes de porc dans une mélange de poivre, de sel et de feuilles de sauges brisées (une côte par convive). Recouvrez le gratin avec les côtes de porc. Baissez un peu la température du four, et finissez la cuisson (trois bons quarts d'heures) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.*

**Source :** Livre de cuisine "Cahiers de recettes provençales" de Michel Biehm chez Flammarion  
Edition février 2000. Référence : 208 202 54 38

Réalisation et Impression :  
Office de tourisme Place du kiosque 04700 Oraison  
Tél : 04 92 78 60 80 Fax : 04 92 79 89 01  
E- mail : [info@oraison.com](mailto:info@oraison.com) Site Internet : <http://www.oraison.com>

© Photos : Office de Tourisme d'Oraison

