



# La balade panoramique de Chloé



Elle est sérieuse mais elle préfère le bon vin à la grappe de raisin !

## 18 COL DU LIORIN – CHAMP DES MARAIS

Prenez un peu de hauteur, profitez de la saison estivale avec barbecue aux premières loges.



→ DÉPART CORRENÇON EN VERCORS / OFFICE DE TOURISME

### COL DU LIORIN

- Cotation : moyen
- Distance : 5.5 km
- Temps : 2h
- Balisage : jaune-rouge (tour des 4 Montagnes) / jaune-vert au retour
- Dénivelé + : 130 m

### LE CHAMP DES MARAIS

- Cotation : facile
- Distance : 3.8 km
- Temps : 1h15
- Balisage : jaune-vert
- Dénivelé + : 105 m

→ Le Col du Liorin  
Depuis le centre du village, passez devant le bar "la Grolle" et descendez la grande ligne droite en direction des Mengots.



Au carrefour, prenez à droite, puis remontez la route qui traverse le Vallon de la Narce. La route laisse place à un sentier ensoleillé. Poursuivez ce chemin balisé Tour des 4 Montagnes qui mène au Col du Liorin. Là, vous atteindrez un mémorial de la Résistance et une croix

délimitant le territoire de Villard et de Corrençon. Pour le retour, prenez la direction Génétty. Vous passez devant des barbecues, un site privilégié pour pique-niquer et sortir l'appareil photo. Arrivés à Génétty, suivez le chemin est un peu raide.

→ Le Champ des Marais  
Départ identique à la balade du Liorin jusqu'au lieu-dit Bruyère. À cet endroit, prenez la route qui monte au Peuil. Aux résidences les

Moucherolles, le chemin continue de monter à gauche et débouche sur un champ. Suivez les indications le Champ des Marais. Le sentier sans difficulté fait une boucle et passe devant

une jolie cabane en bois, servant autrefois aux agriculteurs. Le retour se fait par un chemin de ronde. Une fois au Peuil, reprenez la route en suivant le même itinéraire qu'à l'aller.



## La recette de Chloé

### FILET DE BŒUF EN CROÛTE ET SAUCE AU BLEU

#### POUR 6 PERSONNES

- Préparation : 60 min  
Moyen - Cuisson : 35 min
- 1 kg filet de bœuf
  - 1 grande pâte feuilletée rectangulaire
  - 170 g de Bleu du Vercors-Sassenage
  - 150 g de noix de Grenoble pilées
  - 1 jaune d'œuf
  - 3 cuillères à soupe de crème fraîche

- Sel, poivre
  - Huile de pépins de raisins
- Sauce au Bleu
- 1 échalotte
  - 15 g de beurre
  - 10 cl de vin blanc de pays
  - 25 cl de crème fraîche
  - 150 g de Bleu du Vercors-Sassenage

#### Aux fourneaux

Salez, poivrez puis saisissez à la poêle le filet de bœuf de chaque côté avec un peu d'huile de pépins de raisins, et laissez refroidir.

Dans un bol, écrasez le Bleu du Vercors-Sassenage et la crème fraîche à la fourchette jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à tartiner.

À l'aide d'une spatule, recouvrez la pâte feuilletée de la préparation au Bleu en laissant 2 cm de chaque côté et parsemez de noix pilées.

Déposez et enveloppez le filet en refermant bien la pâte avec un peu d'eau.

Dorez avec un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau puis enfournez dans un four bien chaud, 35 min à 40 min à 200°.

#### Sauce au Bleu

Faites suer au beurre l'échalote hachée, doucement sans coloration, ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié (bouillir quelques minutes) ; ajoutez la crème fraîche puis le Bleu en petits morceaux et faites fondre le tout à feu doux. Astuce : si la sauce est trop liquide, ajoutez une pointe de maïzena délayée dans une cuillère à soupe de lait à la préparation.

Excellent accompagné d'une salade ou d'un gratin dauphinois !