

Les Hautes Pyrénées

Une montagne de plaisirs



En hiver, les Hautes Pyrénées offrent ce qu'il y a de meilleur pour séduire les visiteurs venus à l'assaut de ses sommets.

De hauts sommets, une nature authentique, des stations de ski et thermales, une bonne dose de convivialité... Il n'en faut pas plus pour faire des Hautes-Pyrénées une destination idéale lorsque le paysage se pare de son manteau blanc. Amateur d'activités de plein air ou de plaisirs de la table au coin d'un bon feu de cheminée, chacun trouve son bonheur au coeur des Pyrénées.



Cauterets,
une des neuf
stations de ski des
Hautes-Pyrénées.



**Les haricots
tarbais,**
succulents avec une
côte d'agneau.



**Le gâteau à la
broche,**
étonnante et
délicieuse spécialité
à découvrir.



**L'architecture Belle
Epoque de
Cauterets..**



**La tour de 40
mètres,**
de style Mauresque
du jardin Massey, à
Tarbes.



**L'Observatoire du Pic
du Midi,**
offrir une vue
panoramique sur la chaîne
des Pyrénées.

Capitale de la Bigorre, Tarbes est le point d'entrée vers les Pyrénées. Après un détour par le jardin Massey, qui ne perd rien de sa splendeur en hiver, prenez la direction de la halle Brauhauban pour une immersion immédiate dans la gastronomie locale. Sur la route vers les sommets, arrêtez vous à Bénac pour y déguster le fameux gâteau à la broche. La pâte, semblable à celle du quatre-quarts, est cuite couche par couche sur une broche au feu de bois, donnant à cette pâtisserie sa forme et son goût si particuliers.



Avec son architecture de la Belle Epoque, Cauterets borde le parc national des Pyrénées. Au coeur du cirque du Lys, le domaine skiable bénéficie de l'un des meilleurs enneigements des Pyrénées, une aubaine pour les amoureux de sports d'hiver. Le domaine du Pont d'Espagne revêt, lui, des airs de petit Canada avec ses sapins et ses cascades parfois gelées, offrant un cadre d'exception aux fondeurs et randonneurs en raquettes qui peuvent y croiser des isards et des bouquetins.

En hiver plus qu'a n'importe qu'elle saison, le coeur de la vallée bat à Luz-Saint-Sauveur. Au carrefour de nombreux points d'intérêts, ce bourg typique mérite plus qu'un simple passage. A partir de là, vous pouvez rejoindre Gavarnie pour une randonnée à travers son cirque majestueux, ses sommets culminants à plus de 3 000 mètres et sa cascade, l'une des plus haute d'Europe (423 mètres). Ceux qui souhaitent prendre encore plus de hauteur ont rendez-vous au pic du Midi, qui se visite aussi de nuit. Quand la journée touche à sa fin, empruntez depuis La Mongie le téléphérique vous amenant à 2877 mètres. Au sommet, la chaîne des Pyrénées s'offre à vous dans un panorama exceptionnel tandis que le soleil descend doucement sur les montagnes. Il est alors temps d'observer les étoiles à l'oeil nu ou au télescope, avant de profiter d'une nuit magique sous la voûte céleste.

A l'est du département, Saint-Lary est une station familiale accessible depuis le village grâce à des remontées mécaniques. Le domaine skiable de plus de 100 km à travers les secteurs du Plan d'Aden, Espiaube et Vallon du Portet, amène sur les traces de la skieuse Isabelle Mir ou du snowboardeur Xavier de Le Rue. Pour terminer le séjour, une pause détente à Balnéa, centre thermo-ludique, dans la vallée du Louron, est tout indiquée. A l'extérieur, des bains japonais à 33°C, 37°C et 40°C permettent de profiter d'une vue imprenable sur les sommets pyrénéens. Difficile de se dire qu'il faut quitter ce coin de paradis.

AGNEAU DES PYRENEES AUX HARICOTS TARBAIS

Ingrédients :

1 bocal de Haricots Tarbais cuits au naturel 485g ou 200g de Haricots Tarbais secs - 2 filets d'Agneau des Pyrénées - 100g de crépine - 100g de chapelure. Pour la croûte de Miso : 80g de pâte de Miso rouge - 1 cuillère à soupe d'ail haché - une cuillère à soupe de gingembre haché - 10g de sucre - 10g d'huile de sésame - une pincée de piment d'Espelette - 200g d'eau - 10g de dashi - 150g de jus d'agneau - 12 oignons cébette - Huile d'olive, sel, poivre, persil plat.

Préparation :

Ouvrir les filets d'agneau et les farcir avec le persil plat et les Haricots Tarbais. Saler, poivrer et rouler dans une crépine. Préparer la croûte de Miso en mélangeant les ingrédients. Mixer le tout. Mélanger l'eau et le dashi. Y faire cuire les Haricots Tarbais. Saisir la viande à la poêle et napper avec la croûte de Miso. Rouler dans la chapelure et placer au four 5 minutes à 200°C. Faire colorer les oignons cébette. Saler et poivrer. Mélanger une cuillère à soupe de pâte de Miso avec les Haricots Tarbais. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive aux Haricots Tarbais. Découper la viande. Dresser les Haricots Tarbais, les oignons cébette et la viande. Arroser de jus d'agneau.



PASSERAS AUX POMMES

Ingrédients :

2 pommes - 75 g de farine - 1 sachet de sucre vanillé - 2 œufs - 25 cl de crème fraîche liquide - arôme de vanille - 20 g de beurre - 1 pincée de sel.

Préparation :

Dans un saladier, mélanger farine, sel et sucre vanillé. Faire un puits pour y casser les œufs. Mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Verser la crème fraîche et quelques gouttes d'arôme à la vanille. Éplucher les pommes, les couper en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle avec 10 g de beurre afin de les faire légèrement caraméliser. Laisser la moitié de ces pommes dans la poêle et réserver l'autre moitié. Verser la moitié de la pâte à crêpe dans la poêle et laisser cuire à feu doux. Une fois le pasteras cuit d'un côté, le retourner et faire cuire encore un peu. Saupoudrer de sucre et servir chaud. Renouveler l'opération pour la seconde pièce..

