



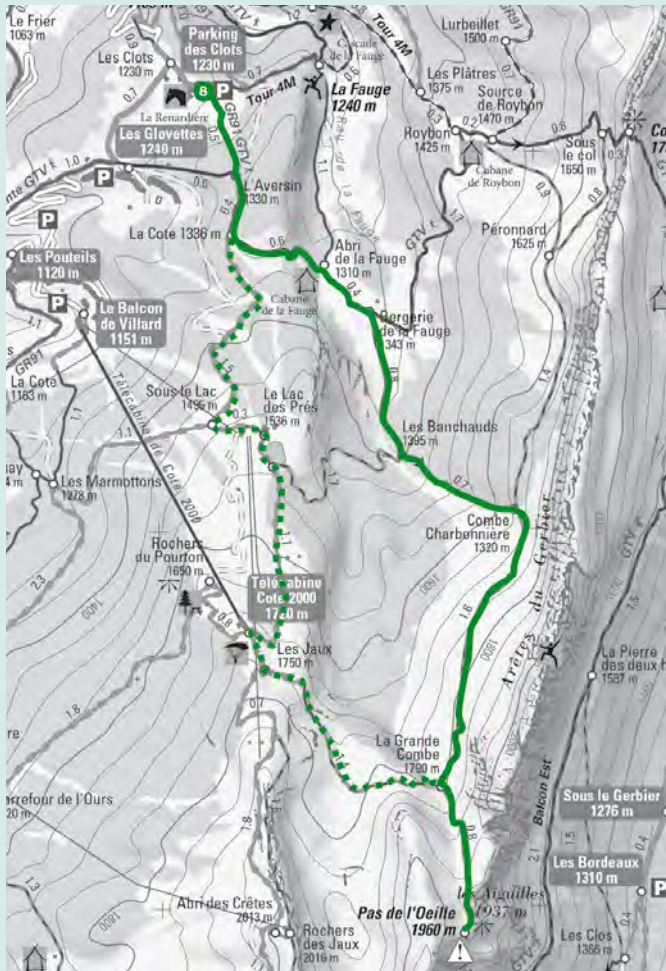
La balade faune d'Émilie



Elle aime les sorties entre amis et son chat, elle n'aime pas les oignons.

8 LE PAS DE L'ŒILLE

À la rencontre des marmottes et des bouquetins tout en profitant de magnifiques paysages.



→ DÉPART VILLARD DE LANS / PARKING DES CLOTS

- Cotation : difficile
- Distance : 14 km A/R
- Temps : 5h A/R
- Balisage : vert-jaune
- Dénivelé + : 730 m

→ VARIANTE DÉPART DU HAUT DE LA TÉLÉCABINE COTE 2000

- Cotation : moyen
- Distance : 4.8 km A/R
- Temps : 3h A/R
- Dénivelé + : 240 m
- Balisage : vert-jaune

→ Du parking des Clots, petit hameau situé juste après les Glovettes, suivez l'itinéraire retour skieur jusqu'au carrefour de l'Aversin. Continuez sur le chemin de droite jusqu'à La Cote 1336. De là, prenez le sentier en direc-

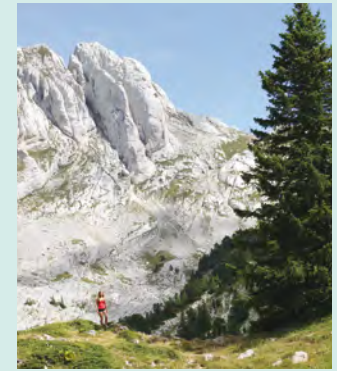
tion de l'Abri de la Fauge. Vous pourrez peut-être apercevoir le berger et son troupeau. Traversez le vallon de la Fauge en direction de la Combe Charbonnière. Grimpez dans le pierrier (attention de ne pas glisser !) puis prenez à droite direction la Grande Combe. Continuez en suivant le balisage jaune et vert (ou les cairns, vous savez les tas de cailloux en forme de pyramide que l'on trouve parfois sur le bord du chemin) jusqu'au Pas de l'Œille. Arrêtez-vous un instant pour profiter de la beauté du paysage et si vous êtes patients

et surtout très silencieux, marmottes et bouquetins se joindront à vous !

Pour le retour, deux possibilités s'offrent à vous :

- soit par le même chemin
- soit vous redescendez jusqu'à la Grande Combe pour ensuite prendre à gauche direction Les Jaux.

Continuez de descendre jusqu'au lac des Prés et pourquoi ne pas se tremper les pieds après cette grande marche ? Au lac, suivez les Glovettes puis les Clots.



→ Variante : départ de l'arrivée de la télécabine Cote 2000. Prenez légèrement à gauche en sortant et suivez Les Jaux. De là, prenez à gauche direction La Grande Combe, puis le Pas de l'Œille.



La recette d'Émilie

LE GRATIN DAUPHINOIS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min
Facile - Cuisson : 1h45

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 50 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de crème
- 50 cl de lait entier
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre

Préchauffez votre four à 160 °C. Pelez les pommes de terre et coupez-les en lamelles pas trop fines (environ 5 mm d'épaisseur).

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la muscade, l'ail pressé, du sel et du poivre. Dès qu'il bout, baissez le feu et placez-y les rondelles de pommes de terre et cuisez 15 min en mélangeant régulièrement pour que le lait n'accroche pas au fond.

Versez le tout dans un grand plat préalablement beurré, répartissez bien les pommes de terre puis arrosez-les de crème liquide. Salez à nouveau, et parsemez du reste de beurre en copeaux fins.

Enfournez pour 1h30 environ.