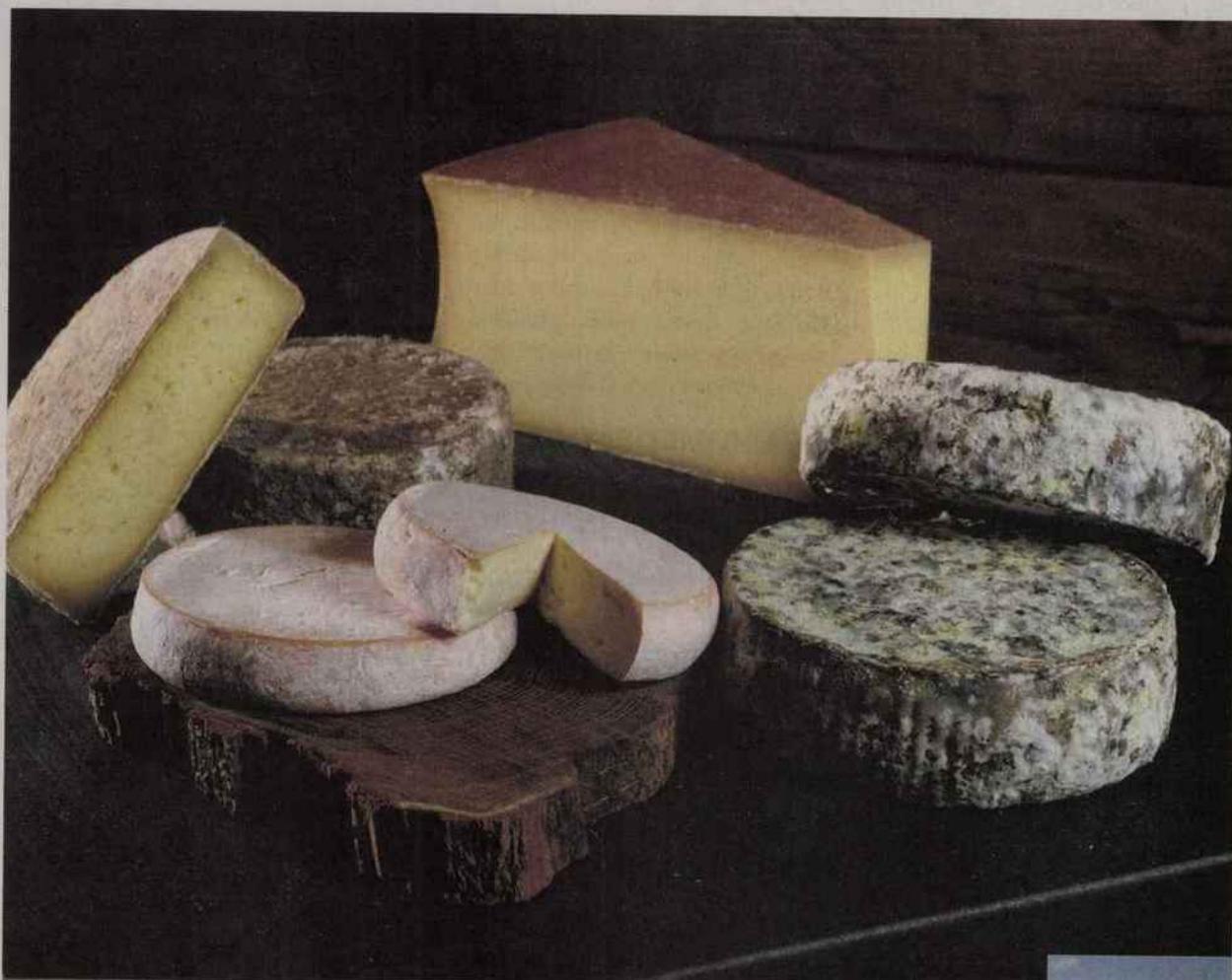




RECETTES

LE FROMAGE dans tous ses états !

A mi-chemin entre hiver et printemps, on a encore besoin de savourer de bons plats familiaux, chaleureux et réconfortants. Si la montagne vous manque déjà, les fromages de Savoie se prêtent merveilleusement à toutes vos envies !



A lire

**UNE
HISTOIRE
VRAIE !**

Les 7 fromages de Savoie : AOP Abondance, AOP Beaufort, AOP Chevrotin, IGP Emmental de Savoie, AOP Reblochon, AOP Tome des Bauges et IGP Tomme de Savoie, ne sont pas que des fromages ! Ils sont les témoins d'un patrimoine ancestral. Découvrez dans ce livre 160 pages à croquer avec gourmandise. L'histoire des fromages de Savoie vous est contée ! (18€, en vente sur fromagesdesavoie.fr)





Gaspacho revisité et ses mouillettes au Chevrotin



INGRÉDIENTS

- 4 belles tomates juteuses
- 1 fenouil
- 100 g de Chevrotin
- 2 gousses d'ail
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de coulis de tomates
- 1 branche de basilic
- 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- ½ de c. à café de piment d'espelette
- 4 tranches de pain de campagne
- Graines de cumin, d'anis, de fenouil, sel & poivre

PRÉPARATION

- Lavez les légumes, coupez le fenouil et les tomates en morceaux.
- Mixez longuement dans un Blender, puis ajoutez tous les autres ingrédients.
- Passez à la passoire étamine.
- Versez un peu d'eau si la préparation est trop épaisse. Réservez au frais.
- Tartinez le pain de Chevrotin, saupoudrez de graines, arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive et passer sous le grill 4/5 minutes.
- Servez la soupe bien froide avec la mouillette au Chevrotin. ■



Trio de bricks au Reblochon

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de bricks
- 2 pommes + 1 poire
- 200 g de Reblochon
- 60 g de beurre
- Sel & poivre

PRÉPARATION

- Eplucher les 2 pommes et la poire, les couper en petits dés. Puis, les faire ensuite revenir dans 20 g de beurre; saler et poivrer, puis réserver.
- Couper le reblochon en lamelles (sans la croûte bien sûr!).
- Faire fondre le beurre restant, puis en badigeonner sur les bricks.
- Déposer au centre de chaque feuille un petits tas de pommes/poires, puis quelque lamelle de reblochon. Refermer les feuilles de brick, puis les déposer sur une plaque et mettre au four 8 min, à 180°C (th 6). ■

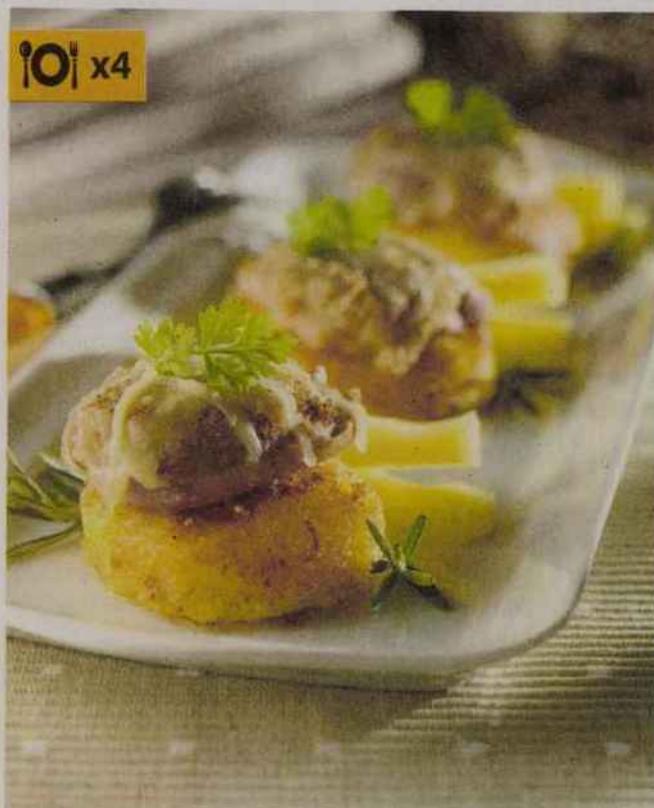



À SAVOIR

Il existe un Club des amateurs de fromages de Savoie. Pour les contacter : contact@fromages-desavoie.fr



Croustillant de filet mignon à l'Emmental de Savoie sur lit de polenta



x4

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet mignon de porc
- 150 g de beurre ramolli
- 100 g de chapelure fine
- 150 g d'Emmental de Savoie

Pour la polenta :

- 250 g de polenta moyenne
- 1 bouillon cube de légumes
- 25 g de beurre
- 100 g d'Emmental de Savoie

PRÉPARATION

- Détaillez le filet mignon en médaillons de 3 cm d'épaisseur. Salez, poivrez.
- Poêlez-les 3 à 4 min sur chaque face. Réservez-les.
- Formez une boule avec le beurre ramolli, la chapelure et l'Emmental de Savoie râpé en copeaux, recouvrez-en les filets mignons d'une couche de 1/2 cm d'épaisseur.
- Préchauffez le four en position grill à thermostat chaud. Placez les filets mignons sur les lits de polenta, déposez-les dans un plat allant au four, faites cuire 4 min et servez.

Pour la polenta :

- Faites blondir la polenta dans une casserole avec du beurre. Versez le bouillon de légumes préalablement chauffé, tournez pendant 15 min. A la fin de la cuisson, incorporez l'emmental de Savoie râpé, salez, poivrez. Laissez refroidir et découpez la polenta en médaillons, à l'emporte-pièce. ■

Patates surprises et Reblochon

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre « assez grosses »
- 250 g de lardons
- 1 oignon
- 1 Reblochon
- Sel & poivre

x4

PRÉPARATION

- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs (elles doivent être juste tendres).
- Faire revenir les oignons et les lardons (coupés très fins).
- Faire un puits dans chaque pomme de terre et garder la chair enlevée, pour l'écraser dans les lardons et les oignons et ajouter le Reblochon.
- Une fois le fromage fondu, mettre la préparation dans le creux de chaque pomme de terre et enfourner 5 à 7 minutes au four en position grill.
- A la sortie du four servir aussitôt.
- Servir avec quelques grillades, une poêlée de légumes ou de champignons de saison et une salade verte. ■





Omelette festive aux cèpes, foie gras et Tomme de Savoie

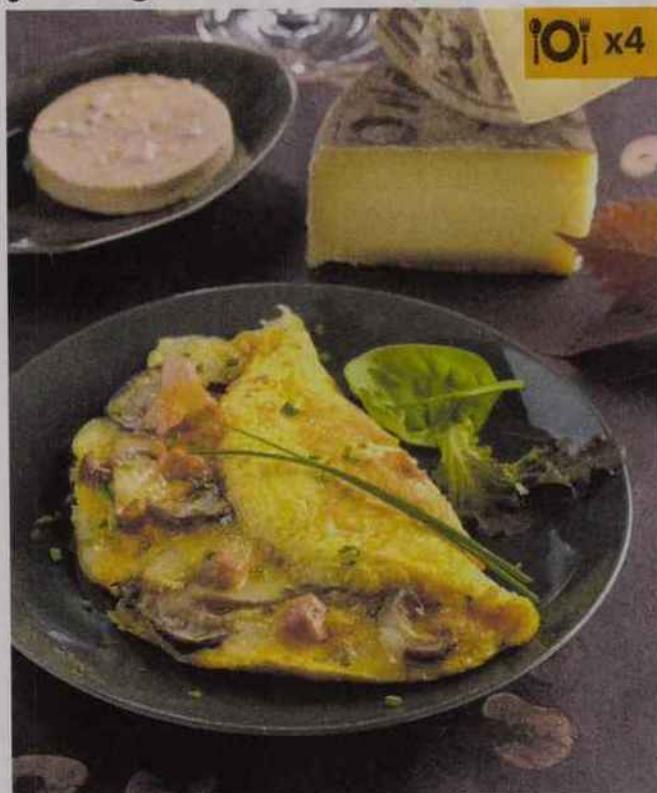


Préparation
15 mn



Cuisson
10 mn

Recette de Solveig Darrigo Dartinet,
diététicienne-nutritionniste



10 x4

INGRÉDIENTS

- 100 g de Tomme de Savoie
- 8 œufs
- 2 belles tranches de foie gras
- 3 échalotes
- 4 cèpes
- 15 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée

PRÉPARATION

- Coupez le foie gras en dés ainsi que la Tomme de Savoie. Nettoyez les cèpes et coupez-les en morceaux. Pelez et émincez les échalotes.
- Dans une grande poêle (28 cm) faites fondre le beurre puis ajoutez les échalotes avec une pincée de sel.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et assaisonnez. Versez les œufs battus dans la poêle. Laissez cuire quelques minutes tout en mélangeant.
- A mi-cuisson, ajoutez les champignons, les dés de foie gras et de tomme de Savoie.
- Décorez de ciboulette avant de servir.

L'info nutrition de Solveig

Cette omelette prend un air festif grâce aux ingrédients de qualité que sont les cèpes et le foie gras, mais elle préserve sa simplicité et son authenticité avec la Tomme de Savoie, fondante à souhait ! ■

Brochette yakitori à la Tomme de Savoie

INGRÉDIENTS

- 12 tranches de carpaccio de bœuf • 150 g de Tomme de Savoie

Marinade : 6 cuil. à soupe de sauce « Roasted sésame » de Lima (en magasin bio) ou 3 cuil. à soupe de sauce Tamari (soja) + 3 cuil. à soupe d'huile de sésame.

PRÉPARATION

- Faites tremper 12 piques à brochettes en bois (pour éviter qu'elles ne brûlent à la cuisson).
- Préparez la marinade en mélangeant les ingrédients dans un bol. Déposez les tranches de carpaccio dans un plat creux et versez la marinade dessus. Faites mariner 30 min.
- Coupez la Tomme de Savoie en bâtonnets de 1 cm de large sur 6 cm de long. Piquez chaque bâtonnet de fromage avec une pique en bois égouttée.
- Enroulez une tranche de carpaccio et faites cuire quelques minutes sur une plancha ou dans une poêle à feu vif.
- Servir avec du riz basmati ou thaï et une salade de jeunes pousses.

L'info nutrition de Solveig

Ces brochettes japonisantes optent pour un bon fromage savoyard, qui se marie très bien avec les condiments de la cuisine asiatique, sauce soja et sésame. ■ J.B.



10 x4

Plus d'infos sur fromagesdesavoie.fr