

# Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

## Croustillant au Reblochon de Savoie



Recette  
de Chef

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Croustillant au Reblochon de Savoie

Né au XIII<sup>e</sup> s dans la vallée de Thônes, et reconnu AOC en 1958, le Reblochon de Savoie est fabriqué à partir du lait cru et entier. Une plaque de caséine, garantit son origine : verte pour le Fermier (fabriqué dans les fermes l'hiver et en alpage l'été, aussitôt après la traite avec le lait d'un seul troupeau) et rouge pour le Laitier (fabriqué avec le lait recueilli dans toute la zone de production). Sa croûte de couleur safran recouverte d'une fine mousse blanche, dévoile une pâte onctueuse et souple laissant en bouche un subtil goût de noisette.

- 1 Reblochon de Savoie
- 5 c. à café de noisettes concassées
- 1/2 Pomme Reinette de Savoie
- 5 feuilles de brick
- Sel, poivre



difficulté



4 personnes



5 min

Le subtil arôme de noisette du Reblochon de Savoie est sublimé par un Vin de Savoie Chignin-Bergeron.

**Coupez** le Reblochon en petits dés après avoir ôté sa croûte.

**Epluchez** la pomme et taillez-la en petits cubes. Mélangez et assaisonnez de sel et de poivre.

**Étalez** quatre feuilles de brick et les doublez au milieu avec la cinquième feuille coupée en quatre, de façon à renforcer les fonds.

**Déposez** 1 c. à café de noisettes au centre et répartir la préparation au fromage.

**Refermez** les feuilles avec de la ficelle de cuisine en leur donnant la forme d'une aumônière et enfournez-les à 180°C durant 5 min environ.

**Accompagnez** d'une salade assaisonnée d'huile de noix ou noisette, de vinaigre de cidre, sel, poivre, persil, cerfeuil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Télé 04 50 52 28 57 - Photo Studio Pedro

**Savoie**  
mon goût de cœur

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
www.marquesavoie.com