

Fromages de Savoie

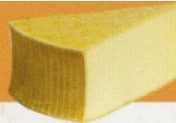
Appellation d'Origine Contrôlée

Lapin au Beaufort



Recette
de Chef

Savoie
mon goût de cœur



Lapin au Beaufort

Produit à partir du lait cru dans les vallées du Beaufortin, de Maurienne et de Tarentaise, le Beaufort est un fromage AOC fabriqué à partir de présure et de levains naturels. Moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, il se présente sous forme d'une meule de 40 kg à talon concave et s'affine au minimum 5 mois en cave fraîche. La saveur du Beaufort varie en fonction de sa période de fabrication, chaque saison lui apportant un fruité différent.

- 1 lapin découpé
- 12 tranches de lard fumé
- 6 c. à soupe de moutarde aux herbes
- 1 gros oignon en rondelles
- 6/8 belles pommes de terre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de Beaufort en fines lamelles
- Poivre du moulin



difficulté



6 personnes



1h40 min

Cette savoureuse recette s'apprécie avec un Vin de Savoie, Roussette de Monterminod ou Roussette Marestel.

Épluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en fines tranches. Remplissez un plat à gratin, arrosez de crème fraîche et poivrez.

Enduisez le lapin de moutarde aux herbes. Enroulez les morceaux avec les tranches de lard fumé.

Déposez-les dans le plat et posez dessus les rondelles d'oignon. Recouvrez la préparation d'un papier d'aluminium et enfournez à 200/220 °C pendant 1h30.

Sortez le plat du four et couvrez-le de lamelles de Beaufort.

Remettez à gratiner et servez dès que le Beaufort a pris une belle couleur dorée.

Savoie
mon goût de cœur

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

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