

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Tartiflette au Reblochon de Savoie



Recette
de Tradition

Savoie
mon goût de cœur



Tartiflette au Reblochon de Savoie

- 1 kg de pommes de terre
- 1 Reblochon de Savoie coupé en deux
- 150 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- Ail et fines herbes

★ difficulté 4 personnes 50 min

Né au XIII^e 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, garantissant son origine : verte pour le Fermier (fabriqué dans les fermes d'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.

Recette traditionnelle du massif des Aravis, la tartiflette au Reblochon de Savoie est un régal en plat unique, à déguster avec un Vin de Savoie Gamay Jongieux.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Pedro

Savoie
mon goût de cœur

Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau, épluchez-les et coupez-les en fines rondelles. Beurrez un plat à four.

Alternez plusieurs fois, une couche de pommes de terre parsemées d'ail pilé, de lardons préalablement dorés, de poivre, de sel et de fines herbes hachées avec les tranches du demi Reblochon de Savoie.

Terminez par l'autre moitié du Reblochon de Savoie posé côté croûte sur les pommes de terre. Enfouissez à 180° C pendant 20 min.

Ajoutez selon les goûts de la crème fraîche 10 min avant la fin de la cuisson.

Servez avec une salade et de la charcuterie de montagne.

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

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