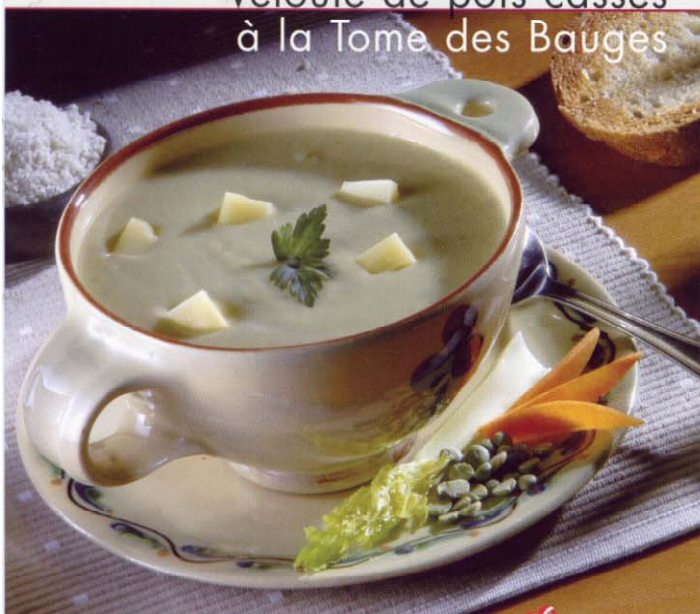


# Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

## Velouté de pois cassés à la Tome des Bauges



Recette  
de Toujours

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Velouté de pois cassés à la Tome des Bauges

- 400 g de pois cassés
- 200 g de lard paysan coupé en dès
- 200 g de Tome des Bauges
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 branche de céleri
- 25 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre, muscade



difficulté



6 personnes



45 min

*Fromage fortement attaché à son terroir, le Massif des Bauges, la Tome des Bauges est reconnue AOC depuis novembre 2002. Issu du patois savoyard "Toma", son nom ne prend qu'un seul "m". Produite exclusivement à partir du lait cru entier ou légèrement écrémé, son affinage d'au moins 5 semaines lui confère une croûte tourmentée, gris foncé et une saveur particulièrement fruitée qui ravira les amateurs de fromages.*

La note fruitée d'une Mondeuse de Savoie fera merveille sur ce plat.

**Rincez** les pois cassés à l'eau froide, versez-les dans la marmite, couvrez de 2 l d'eau froide et rajoutez les lardons, l'oignon, le bouquet garni et le céleri.

**Laissez** cuire doucement 45 min. Otez le bouquet garni.

**Passez** au mixer en ajoutant le beurre et la crème.

**Servez** dans des bols à soupe en déposant les cubes de Tome des Bauges et accompagnez de pain de campagne grillé.

**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 Iles - 74994 Annecy Cedex 9  
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21  
www.marquesavoie.com