

Fromages de Savoie

Salade composée au Tamié



Recette
d'aujourd'hui

Savoie
mon goût de cœur



Salade composée au Tamié

Fabriqué par les moines trappistes de l'Abbaye de Tamié, fondée en 1131 dans le Massif des Bauges, le Tamié arbore la Croix de Malte sur son emballage. Produit à partir du lait cru entier, c'est un fromage à pâte press e non cuite qui se présente sous 2 formats, 500 g et 1,2 kg. Pendant son affinage qui dure de 3 à 5 semaines, il est lavé à la saumure 2 fois par semaine. Son goût de lait cr meux est fondant au palais.

300 g de Tamié
150 g de jambon cuit
2 pommes de terre Charlotte
3 œufs
2 tomates, un cœur de laitue
4 branches de c leri
2 c.   soupe de cerneaux de noix
1 c.   café de moutarde forte
2 dl d'huile, 1 filet de vinaigre
1 c.   soupe de ketchup
Sel, poivre



difficulté



4 personnes



20 min

Un vin Blanc de Savoie tel l'Apremont s'harmonise idéalement à cette salade complète.

Faites cuire les pommes de terre pendant 20 min et 2 œufs durs. Coupez le Tamié en petits dés ainsi que le jambon. Coupez les tomates en quartiers, le c leri en petits tronçons et séparez les feuilles de laitue.

Pour la mayonnaise : dans un bol, d layez le dernier jaune d'œuf avec la moutarde, puis avec l'huile, peu à peu, en tournant toujours dans le même sens jusqu'à ce que vous obteniez une sauce bien ferme. Incorporez le vinaigre, le ketchup, du sel et du poivre.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits d s. Refroidissez les œufs,  calez-les et coupez-les en rondelles.

Tapissez un grand saladier avec les feuilles de laitue. Mélangez les ingrédients et disposez-les au centre.

Décorez avec les rondelles d'œufs et les noix. Servez frais accompagné de la sauce.

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

Savoie
mon goût de cœur

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