

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Apéri'toasts au Chevrotin



Recette
d'Aujourd'hui

Savoie
mon goût de cœur



Apéri'toasts au Chevrotin

Le Chevrotin est issu exclusivement d'une fabrication fermière au lait cru et entier provenant d'un seul et même troupeau. Pâte pressée non cuite à croûte lavée, il bénéficie d'un procédé unique pour un fromage de chèvre. Son affinage dure au moins 21 jours, durant lesquels sa croûte va prendre une belle couleur blanc-rosé et sa pâte une grande finesse donnant au Chevrotin une douceur en bouche bien spécifique.

- 1 Chevrotin
- Pain de campagne
- Miel de sapin
- Pomme Golden de Savoie
- Feuilles de roquette
- Raisin blanc et noir
- Tomates séchées

Graquants de Chevrotin

Coupez votre Chevrotin en portions. Déposez-les sur un toast de pain de campagne grillé, légèrement beurré. Nappez de miel de sapin. Déposez quelques fines tranches de Golden de Savoie.

Découvrez le Chevrotin avec ces trois idées... sur canapé, accompagnées d'un Vin de Savoie Crépy cépage Chasselas.

Pics au Chevrotin

Tapissez des mini-assiettes de feuilles de roquette finement ciselées, posez dessus des petites tranches de Chevrotin. Surmontez chaque tranche d'un pic en bois.

Brochettes de Chevrotin

Confectionnez une série de brochettes en alternant des cubes de Chevrotin et des raisins blancs et noirs préalablement macérés au moins 1 h dans du Génépi. Même principe avec des tomates séchées.

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