

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Feuilleté à la Tome des Bauges



Fiche Conseil
& Dégustation

Savoie
mon goût de cœur

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Profo - Remerciements : Restaurant La Réserve - Anney - 04 50 23 30 24

La Tome des Bauges

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.



Une entrée originale : Le feuilleté à la Tome des Bauges

Dans un rouleau de pâte feuilletée toute prête, découpez des carrés de 10 x 10 cm. Déposez un morceau de Tome des Bauges. Poudrez de graines de cumin, ajoutez éventuellement une rondelle de diot cuit. Refermez la pâte, badigeonnez ces feuilletés au jaune d'œuf, puis glissez-les 10 min à four chaud (180 °C) avant de servir.

Le vin qui lui va bien

Au moment de l'apéritif, un pétillant de Savoie sublimerait la touche authentique de la Tome des Bauges. Présente sur votre plateau de fromages, vous la dégusterez accompagnée d'une Mondeuse.

Le pain qui lui convient

De larges tranches de pain de campagne ou de la baguette complète finement beurrée.

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