

Fromages de Savoie

Feuilletés de Tamié aux morilles



Recette
de Chef

Savoie
mon goût de cœur



Fabriquée par les moines trappistes de l'Abbaye de Tamié, fondée en 1181 dans le Massif des Bauges, le Tamié arbore la Croix de Malte sur son emballage. Produite à partir du lait cru entier, c'est un fromage à pâte pressée 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 crémeux est fondant au palais.

Feuilletés de Tamié aux morilles

- 4 petits carrés de pâte feuilletée
- 20 g de morilles séchées
- 2 échalotes
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème épaisse
- 100 g de Tamié

Persil

Sel et poivre du moulin



difficulté



4 personnes



15 min

La finesse
d'une
Roussette de
Frangy
prolongera en
bouche
l'agréable
sensation
d'onctuosité
de vos
feuilletés.

Couvrez les morilles d'eau tiède et laissez-les se réhydrater pendant 30 min. Egouttez-les et épongez-les. Préchauffez votre four à 170 °C (th. 4).

Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte et laissez revenir les échalotes. Une fois dorées, réservez-les dans un bol. Saisissez les morilles à feu vif dans le reste du beurre quelques instants puis cuisez à feu doux 3 à 4 min en remuant. Versez la crème, salez et poivrez. Laissez réduire en remuant de temps en temps.

Répartissez la préparation sur vos 4 carrés de pâte. Parsemez de dés de Tamié et de persil ciselé. Remontez les coins des carrés de pâte pour former les petits feuilletés.

Enfournez 10 à 12 min à thermostat doux.

Servez bien chaud, accompagné d'une salade d'endives croquantes.

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

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Bergnaud

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