

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Cœurs de palmier au saumon fumé et au Chevrotin



Recette
d'Ailleurs

Savoie
mon goût de cœur



Cœurs de palmier au saumon fumé et au Chevrotin

Le Chevrotin est issu exclusivement d'une fabrication fermière au lait cru et entier provenant d'un seul et même troupeau. Laité 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 bien affiné
- 20 cl de crème
- 1 boîte de cœurs de palmier
- 4 tranches de saumon fumé
- Poivre du moulin
- Hachis de ciboulette, persil, ail



difficulté



4 personnes



10 min

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6).

Enroulez les cœurs de palmier dans les tranches de saumon fumé.

Disposez-les dans un plat allant au four. Mélangez la crème avec l'ail, le persil et la ciboulette hachée. Posez dessus les lamelles de Chevrotin, poivrez.

Passez au four chaud jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Servez immédiatement.

Pour valoriser le moelleux du saumon, la souplesse et l'élégance d'un Chignin Bergeron s'imposent.

texte 04 50 52 28 59 - Photo Sylvain Bergmann - Remerciements : CFA Inaedy

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