

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Crêpes fondantes au Reblochon de Savoie



Recette
de petits Gourmands

Savoie
mon goût de cœur



Crêpes fondantes au Reblochon de Savoie

Né au XIII^e s dans la vallée de Thônes, et reconnu AOC en 1958, le Reblochon de Savoie est fabriqué à partir du lait cru et entier. Une plaque de caséine, garantit son origine : verte pour le Fermier (fabriqué dans les fermes l'hiver et en alpage l'été, aussitôt après la traite avec le lait d'un seul troupeau) et rouge pour le Laitier (fabriqué avec le lait recueilli dans toute la zone de production).

Sa croûte de couleur safran recouverte d'une fine mousse blanche, dévoile une pâte onctueuse et souple laissant en bouche un subtil goût de noisette.

- 8 crêpes toutes prêtes au sarrasin
- 1 Reblochon de Savoie fermier
- 1 petite boîte de champignons émincés
- 1 oignon
- 125 g de lardons fumés



difficulté



4 personnes



15 min

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

Bonne surprise pour les enfants : proposez-leur un Jus de Pommes de Savoie, parfumé à souhait.

Mettez dans une poêle les lardons, l'oignon en rondelles et les champignons. Laissez dorer quelques instants en remuant à la cuillère en bois.

Étalez les crêpes sur une grande assiette. Disposez le mélange champignons, oignons, lardons. Déposez de belles tranches de Reblochon de Savoie puis repliez les crêpes en quatre.

Passsez au four 5 à 10 min.

Accompagnez cette recette sympathique d'une grande salade verte.

Photo Studio Bergues

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 37 69 21
www.marquesavoie.com