

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Poêlée de Crozets au Reblochon de Savoie



Recette
de Tradition

Savoie
mon goût de cœur



Né au XIII^e dans la vallée de Thônes, et reconnu AOC en 1958, le Reblochon de Savoie est fabriqué à partir de lait cru et entier. Une plaque de caséine garantit son origine : verte pour le Fermier (fabriqué dans les fermes d'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.

Poêlée de Crozets au Reblochon de Savoie

400 g de Crozets
4 tranches de Jambon Sec de Savoie
1 oignon
1/2 de Reblochon de Savoie
Beurre
Sel

★
difficulté

6
personnes

25 min

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Bergend - Remerciements : CFA Grady

Pour un accord parfait, servez un vin blanc de Savoie Apremont bien frais.

Faites cuire les Crozets en les plongeant 20 min dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Coupez le jambon cru en fines lanières et le Reblochon en dés. Faites suer l'oignon dans une poêle beurrée. Egouttez et versez les Crozets dans la poêle.

Ajoutez les lanières de jambon puis répartissez les dés de Reblochon.

Laissez fondre 5 min à feu doux en remuant délicatement.

Servez aussitôt accompagné de belles feuilles de salade croquante.

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