

# Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

## Pains polaires au Beaufort



Recette  
d'aujourd'hui

**Savoie**  
mon goût de cœur



## Pains polaires au Beaufort

*Produit à partir du lait cru dans les vallées du Beaufortin, de Maurienne et de Tarentaise, le Beaufort est un fromage AOC fabriqué à partir de présure et de levains naturels. Moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, il se présente sous forme d'une meule de 40 kg à talon concave et s'affine au minimum 5 mois en cave fraîche. La saveur du Beaufort varie en fonction de sa période de fabrication, chaque saison lui apportant un fruité différent.*

300 g de Beaufort  
Feuilles de roquette  
2 tomates  
1 pot de tomates séchées  
9 tranches de bacon  
6 pains polaires  
1 belle pomme Gala de Savoie  
100 g de champignons frais

★  
difficulté

6  
personnes

Rustique et vif, choisissez un vin blanc Jacquère pour accompagner ces excellents sandwiches.

**Tartinez** une face de chaque pain polaire avec la préparation à la tomate séchée.

**Disposez** un lit de roquette, quelques tranches de tomate, des lamelles de champignon, des tranches de pomme, le bacon.

**Ajoutez** de fines tranches de Beaufort, refermez chaque sandwich et coupez-les en 2.

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Bergeaud

**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