

Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

Cassolette d'endives à la Tomme de Savoie



Recette
de Toujours

Savoie
mon goût de cœur



Maigre ou grasse, laitière ou fermière, la véritable Tomme de Savoie est distinguée par une IGP qui garantit l'origine savoyarde du lait, de sa fabrication et de son affinage. Puisant ses arômes dans la générosité et la diversité de ses caves, elle révèle une grande variété de goûts. Souvent copiée, jamais égale, vous reconnaîtrez l'authentique Tomme de Savoie à son marquage « Savoie » sur son pourtour.

Cassolette d'endives à la Tomme de Savoie

200 g de Tomme de Savoie
30 g de beurre
6 endives
6 aiguillettes de poulet
25 cl de crème liquide
2 c. à café de concentré de tomate
1 c. à café de moutarde
Sel, poivre, herbes de Provence
Sauce Worcestershire



difficulté



6 personnes



20 min

Texte 04 50 52 28 59 - Photo Studio Bergnaud - Remerciements : CIA Grassy

La rondeur d'une Mondeuse de St Jean de la Porte offrira un délicat contraste à l'amertume de l'endive.

Émincez et lavez les endives. Faites fondre le beurre dans une large poêle. Laissez les endives blondir doucement. Egouttez-les lorsqu'elles sont transparentes et fondantes. Réservez-les dans un plat.

Faites revenir les aiguillettes avec des herbes de Provence.

Disposez des lamelles d'endives et 1 aiguillette de poulet dans de petits plats à gratin individuels.

Mélangez dans un bol le concentré de tomate, la moutarde, la crème liquide et une dizaine de gouttes de sauce Worcestershire. Salez légèrement, poivrez et répartissez dans les plats. Couvrez de Tomme de Savoie râpée.

Faites gratiner 15 min au four à 180°C (th.5).

Servez brûlant avec du pain de campagne.

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