

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Tuiles au Chevroton



Le Chevroton

Le Chevroton est issu exclusivement d'une fabrication fermière au lait cru et entier provenant d'un seul et même troupeau. Pâte 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 Chevroton une douceur en bouche bien spécifique.



Original au moment du plateau : **Les tuiles au Chevroton**

Présentez le chevroton seul entouré de petits verres de Marc de Savoie... et de ces délicieuses tuiles salées à réaliser en un tour de main. Mélangez 60 g de Chevroton râpé, 60 g de noisettes concassées, 60 g de farine, 1 c. à soupe de miel de sapin, 2 blancs d'œuf, 60 g de beurre fondu. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Poivrez et salez la pâte. Mettez en forme sur le culot d'une bouteille et laissez cuire jusqu'à coloration à 220° C.

Le vin qui lui va bien

Le Chevroton s'accorde rondement d'un Crépy Chasselas ou de la finesse d'un Apremont ou d'un Jongieux blanc.

Le pain qui lui convient

Tout simplement un pain de campagne ou de belles tartines de seigle aux raisins.

Pour apprécier votre Chevroton, sortez-le au moins 30 min du réfrigérateur avant de le consommer.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Texte 04 50 57 28 59 - Photo Studio Pedro

Savoie
mon goût de cœur

Fiche Conseil
& Dégustation

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 57 69 21
www.marquesavoie.com