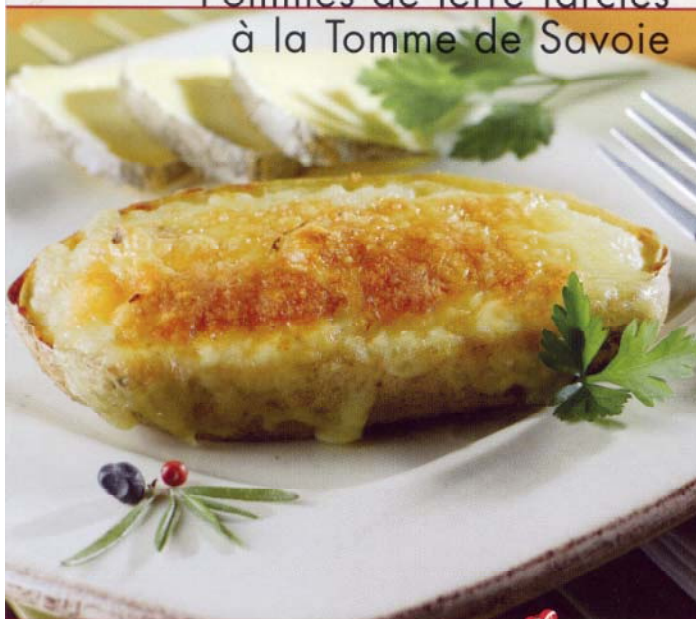


Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

Pommes de terre farcies à la Tomme de Savoie



Recette
de Toujours

Savoie
mon goût de cœur



Pommes de terre farcies à la Tomme de Savoie

- 4 grosses pommes de terre
- 150 g de Tomme de Savoie
- 60 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche liquide
- Sel, poivre



difficulté



4 personnes



50 min

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.

Servez aussitôt accompagné d'un vin rouge de Savoie cépage Mondeuse.

Lavez les pommes de terre, essuyez-les. Mettez-les à four assez chaud (200°C, th 7/8) pendant 40 min. Sortez les pommes de terre. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Evidez-les en ne laissant qu'un peu de chair pour les maintenir.

Passez la chair recueillie au presse-purée. Mélangez-la avec le beurre et la crème.

Râpez la Tomme de Savoie, incorporez-la à la purée. Poivrez, salez légèrement.

Garnissez les demi-pommes de terre avec cette purée crémeuse. Placez quelques petites lamelles de Tomme de Savoie sur le dessus et passez sous le grill.

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