

Fromages de Savoie

Indication Géographique Protégée

Gratin de potiron à l'Emmental de Savoie



Recette
de Toujours

Savoie
mon goût de cœur



L'Emmental de Savoie est à l'origine de la notoriété du plateau des fromages savoyards. Aujourd'hui sa provenance et sa qualité sont reconnues par une IGP. Fruité et typé, cet Emmental de Ferroir est fabriqué à base de lait cru dans des ateliers de taille artisanale où il bénéficie de soins constants durant ses longs mois d'affinage. Vous le reconnaîtrez facilement grâce à son marquage "Savoie" en rouge sur son talon et à ses trous caractéristiques.

Gratin de potiron à l'Emmental de Savoie

300 g de potiron
1 pomme de terre
150 g d'Emmental de Savoie
10 cl de crème fraîche
3 œufs
Noix de muscade
Sel, poivre

★★
difficulté

4
personnes

40 min

Télé 04 50 82 28 59 - Photo Studio Peiré - Remerciements : Restaurant Chez Jean-Louis - Anney - 04 50 51 05 66

Originale, cette recette s'allie parfaitement avec un Vin de Savoie Gamay Chautagne.

Epluchez le potiron en retirant l'écorce, les fibres et les graines. Coupez-le en morceaux. Mettez-les dans une casserole d'eau froide salée avec la pomme de terre. Portez à ébullition 15 min sur feu moyen puis égouttez.

Incorporez à la purée de potiron les jaunes d'œufs, un à un, en battant vigoureusement puis l'Emmental de Savoie râpé et la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.

Beurrez un plat. Placez la préparation à l'intérieur et recouvrez d'une fine couche d'Emmental de Savoie râpé.

Enfournez et laissez cuire 25 min à four moyen (180°C, th 5/6). Servez sans attendre.

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

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Anney Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com