

« Tomiflette » : la Tartiflette revisitée

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons émincés
- 300 g de tome des Bauges
- huile (2 cuillères à soupe)
- ail, sel, poivre



Préparation de la recette :

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons ; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte de la Tome et la couper en tranches épaisses. Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié de la Tome, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec le reste de Tome et enfourner pendant environ 20 min.

Bien surveiller, pour éviter que le fromage ne rende trop de gras.

Déguster avec une salade verte ou d'endives (aux noix).

Boisson conseillée : Vin de Savoie type Apremont ou Vin de Seyssel.

« Matouille » ou Tome chaude

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Tome des Bauges
- 4 à 5 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc de Savoie
- 5 grosses pommes de terre à chair ferme



Préparation

- Mettre la Tome des Bauges dans un plat ayant environ la taille de la Tome.
- Enlever la croûte de la partie supérieure.
- Faire 4 à 5 trous dans lesquels vous disposerez les gousses d'ail.
- Arroser avec le vin blanc.
- Mettre dans un four chaud (thermostat 7) environ ½ heure, jusqu'à ce que la pâte de la Tome des Bauges soit coulante.
- Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre à l'eau.
- Couper les pommes de terre en cubes et les tremper dans la Matouille où verser cette dernière directement sur les pommes de terre dans l'assiette.

Vous pouvez accompagner ce plat avec de la charcuterie et une salade verte.

NB : la Tome des Bauges est aussi très appréciée en raclette ! (découpée en tranche et mise à fondre avec votre appareil électrique habituel).



Fondue de Tome des Bauges au cidre

Pour 6 personnes Préparation : 30 min / Cuisson : 15- 20 min

Ingrédients

- 1 Tome des Bauges
- ¼ à ½ bouteille de cidre brut
- Ail (facultatif)

Matériel

- Cocotte en fonte
- Ou Caquelon à fondue
- Réchaud ou chauffe-plat

Accompagnement

- Charcuterie et cornichons
- Pain dur ou pommes de terre
- Salade



Préparation

1. Couper le fromage en lamelle, en enlevant les croûtes.
2. Frotter le caquelon ou la cocotte en fonte avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail ou le presser (facultatif).
3. Mettre à chauffer le cidre (feux doux), quand il mousse, baisser le feu.
4. Ajouter petit à petit les fromages en lamelles en remuant SANS CESSER avec une cuillère en bois en faisant des « 8 ».
5. Si vous en procédez un, allumer le réchaud et poser la fondue, remuer de temps en temps avec la cuillère en bois, c'est prêt à déguster !
6. Tremper les morceaux de pain ou les pommes de terre en cube dans la fondue, ou verser par cuillerées sur les pommes de terre et la charcuterie.

Conseils :

Possible de remplacer les pommes de terre par des pommes fruit.

A savourer avec un cidre brut.

Excellente alternative à la "Matouille" quand on n'a pas de four, **ce plat est très apprécié des enfants.**

Tarte à la tomate et Tome des Bauges

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- une pincée de sel
- un peu d'eau

Pour la garniture :

- 500g de Tome des Bauges
- 3 tomates
- 10 Olives noir
- Herbes de Provence



Préparation :

Sur un fond de pâte brisée, disposer la Tome des Bauges en tranches afin de recouvrir la surface de la pâte.

Poser sur cette couche de fromages de fines tranches de tomates.

Ajouter les herbes de Provence.

Parsemer les olives noires hachées.

Mettre au four (thermostat 5/6) pendant 40 minutes.

Servir avec de la salade verte.

Gratin de pommes de terre au Margeriaz

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 700 g de pommes de terre (à chair ferme)
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide (30% de matière grasse)
- 40 cl de lait entier
- 100 g de Margérianz râpé
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre



Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (th.7).

Peler et laver les pommes de terre, les égoutter. Les tailler en rondelles d'environ 3 millimètres d'épaisseur.

Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail épluchée. Le beurrer.

Disposer une couche de pommes de terre au fond du plat, assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Dans un saladier, mélanger la crème et le lait. Verser ce liquide sur les pommes de terre.

Enfourner 1 heure environ (la lame d'un couteau doit facilement pénétrer le gratin). Retirer du four et couvrir sa surface de Margérianz.

Enfourner de nouveau jusqu'à ce que le fromage fonde et gratine légèrement.

Servir bien chaud.

Soufflé au Margeriaz

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 100 g de Margérianz
- 60 g de beurre
- 80 g de farine
- 1/2 l de lait
- 4 œufs
- Poivre ou muscade
- Sel



Préparation :

Faire fondre le beurre, y ajouter la farine et mélanger.

Mouiller avec le lait et assaisonner.

Faire cuire cette sauce béchamel en remuant puis retirer du feu.

Incorporer les jaunes d'œufs, puis les blancs montés en neige fermes puis le Margérianz râpé.

Verser dans un plat à soufflé (ou des ramequins individuels) bien beurré, le(les) remplir au 3/4.

Parsemer éventuellement de lamelles de Margérianz

Mettre dans un four bien chaud à 200°C (thermostat 7).

Servir aussitôt la cuisson et le gonflement du soufflé (le temps est ajusté suivant le plat choisi).

Remarque :

Un soufflé se dégonfle vite. Il faut donc le cuire au dernier moment.

Ce sont les invités qui attendent le soufflé et non le contraire... !

Servir accompagné d'une salade verte agrémentée de quelques noix.

Sablés au Margeriaz

Pour une vingtaine de sablés.

Ingrédients :

- 160 grs de farine
- 110 grs de beurre mou
- 300 grs de vieux Margérianz
- 1 carotte rapée
- 1 tranche de jambon
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive



Préparation :

Mélangez la farine, le jaune d'œuf et l'huile.

Ajoutez le beurre mou et le Margérianz râpé.

Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte sableuse.

Ajoutez la carotte râpée et le jambon préalablement coupé en petits cubes.

Avec cette pâte, faites un boudin de 5 cm de diamètre.

Entourez-le d'un film alimentaire avant de le laisser au frigo durant 3h.

Une fois reposé, sortez le du frigo, défilmez-le et découpez des rondelles de 5mm d'épaisseur.

Déposez les rondelles sur une plaque anti-adhésive (ou habillée de papier sulfurisé) et enfournez à 200°C durant 10mn.

Feuilleté Savoyard à la Tome des Bauges

Pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30mn



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (même quantité que pour une tarte)
- 20 cl de crème fraîche épaisse (allégée ou non)
- 8 tranches de Tome des Bauges
- jambon coupé en cubes
- Poivre
- Œuf ou lait pour dorer

Préparation :

Étaler la pâte feuilletée de manière à faire soit des feuilletés individuels ou alors pour faire un gros feuilleté unique.

Par ailleurs, mélanger la crème fraîche avec le jambon (préalablement coupé en cubes).

Poivrer la préparation, puis l'étaler sur la pâte feuilletée.

Recouvrir par des tranches de Tome des Bauges (à défaut, fromage à raclette).

Refermer le feuilleté.

Penser à faire une "cheminée" dessus.

Enfin, pour lui donner un aspect doré, étaler dessus un jaune d'œuf ou du lait.

Faites préchauffer votre four à 180°C, Th 6 , et laisser cuire environ 30mn, de manière à ce que la pâte feuilletée soit bien cuite.

Rôti de veau à la Tome des Bauges

Pour 8 personnes.

Ingrédients :

- 1 rôti de veau de 1,3kg,
- 8 portions de 20g de tome,
- 2 oignons coupés en lamelles,
- 8 tranches de jambon cru,
- 1 barde de lard,
- 50g de beurre,
- 25cl de vin blanc de Savoie sec, sel , poivre.



Préparation :

Coupez le rôti en 8 tranches égales sans en séparer la base.

Placez une tranche de Tome et une tranche de jambon cru dans chaque intervalle.

Bardez et ficelez le rôti. Dressez dans un plat à four.

Ajoutez le beurre en morceaux ainsi que les oignons.

Salez, poivrez.

Faites cuire à four chaud (210°) pendant 40 minutes.

En cours de cuisson, arrosez la viande de vin blanc.

Servez avec des petits pois et des carottes, ou autre accompagnement à votre convenance (pommes de terres...).