

# TOMME DE CHARTREUSE

les  
Recettes



## LA TOMME DE CHARTREUSE CHAUDE



### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 Tomme de Chartreuse
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc ou cidre (doux ou brut) de Savoie
- 5 grosses pommes de terre à chair ferme
- 5 pommes Reinettes

METTEZ LA TOMME DE CHARTREUSE DANS UN PLAT AYANT ENVIRON LA TAILLE DE LA TOMME. ENLEVEZ LA CROÛTE DE LA PARTIE SUPÉRIEURE. FAITES 2 À 3 TROUS DANS LESQUELS VOUS DISPOSEREZ LES GOUSSES D'AIL. ARROSEZ AVEC LE CIDRE DE SAVOIE. METTEZ DANS UN FOUR CHAUD (TH 6 OU 180°C) ENVIRON UNE DEMI-HEURE, JUSQU'À CE QUE LA PÂTE DE LA TOMME SOIT COULANTE. PENDANT CE TEMPS, FAITES CUIRE LES POMMES DE TERRE À L'EAU OU À LA VAPEUR. COUPEZ LES POMMES DE TERRE ET LES POMMES REINETTES EN CUBES. RÉPARTISSEZ DANS CHAQUE ASSIETTE LES CUBES DE POMMES DE TERRE ET DE POMMES REINETTES. VERSEZ LA TOMME FONDUE DESSUS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT TREMPER DIRECTEMENT LES CUBES DANS LA TOMME, AU MOYEN D'UNE FOURCHETTE, À LA FAÇON D'UNE FONDUE. ACCOMPAGNEZ CE PLAT AVEC DE LA CHARCUTERIE ET UNE SALADE VERTE.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	372 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1541 kJ
Lipides : .....	31 g
Acides gras saturés : .....	63,4 g
Protéines : .....	23,2 g
Glucides : .....	<0,5 g
Sucres : .....	<0,5 g
Sel : .....	1,5 g

