



LE GRAND-DUC

Pâte
Pressée
non-cuite

PORTANT FIÈREMENT LE NOM DE L'EMBLÈME DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE CHARTREUSE, CE FROMAGE GOURMAND SE CARACTÉRISE PAR UNE EXCEPTIONNELLE ONCTUOSITÉ. ON NE SAURAIT DIRE SI C'EST SON CRÉMEUX OU SA DOUCEUR QUI LUI CONFÈRE CE PETIT GOÛT DE REVIENS-Y, MAIS C'EST CERTAIN, TOUTE LA FAMILLE EN RAFFOLE !

Descriptif

Se présentant sous une forme cylindrique à talon légèrement bombé, le Grand-Duc dissimule sous sa croûte orangée une pâte souple, onctueuse et fondante. De couleur blanche à jaune paille, avec de petites ouvertures, celle-ci révèle une saveur fleuri, avec un petit goût de noisette en fin de bouche.



Affinage

Ce fromage s'affine 4 mois minimum.

Conseils de dégustation



Fromage de plateau, il révélera ses saveurs délicates s'il est accompagné d'un vin du même terroir aux arômes fruités : en blanc, une Roussette de Savoie ; en rouge, une Mondeuse.

ONCTUEUX
FONDANT
FLEURI

Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 30 cm / hauteur 8 à 10 cm
- Poids d'environ 6 kg

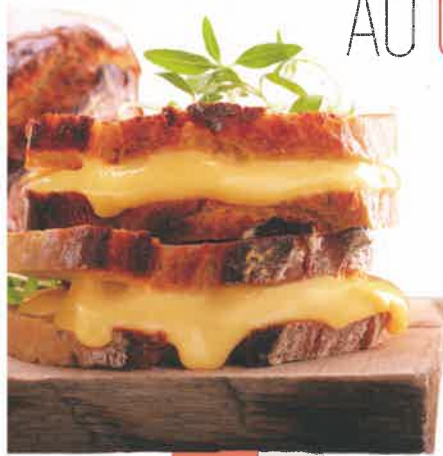


LE GRAND-DUC

les Recettes



TARTINE CHAUDE AU GRAND-DUC



Ingédients pour 4 personnes :

- Lardons allumettes
- Pain de campagne : 4 tranche(s)
- 4 tranches de Grand-Duc
- 2 oignons

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	358 kcal
Valeur énergétique (kJ) :	1485 kJ
Lipides :	29,6 g
Acides gras saturés :	67 g
Protéines :	22,9 g
Glucides :	< 0,5 g
Sucres :	< 0,5 g
Sel :	2,0 g

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 220°C (TH.7).
ÉMINCEZ L'OIGNON PUIS FAITES REVENIR
DANS UNE POËLE AVEC LES LARDONS.
POIVREZ. DÉPOSEZ SUR LE PAIN
LE MÉLANGE LARDONS-OIGNON
PUIS LES TRANCHES DE GRAND-DUC.
PASSEZ 10 MINUTES AU FOUR,
LE FROMAGE DOIT ÊTRE BIEN
FONDANT ET GRATINÉ.
ACCOMPAGNEZ CE PLAT
AVEC UNE SALADE VERTE.

