



TOMME DE MONTAGNE



Pâte
Pressée
non-cuite

IMPOSSIBLE DE RÉSISTER AU GOÛT FRUITÉ ET À LA TEXTURE LÉGÈRE DE CETTE TOMME DE MONTAGNE ! FERME AU TOUCHER, ELLE S'AVÈRE FONDANTE ET GOÛTEUSE EN BOUCHÉ.

Descriptif

De forme cylindrique, avec un talon beaucoup plus haut que celui de la Tomme de Chartreuse, la Tomme de Montagne est longuement frottée et retournée pour que sa croûte fleurie se développe. Sa pâte aérée de couleur blanche à jaune pâle est ferme et fondante en bouche, développant des arômes fruités persistants.



Affinage

Ce fromage s'affine 8 semaines.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée non cuite à croûte fleurie
- Diamètre 20 cm / hauteur 10 cm
- Poids d'environ 3 kg

Conseils de dégustation



Fromage de plateau, la Tomme de Montagne s'invite également dans vos recettes de cuisine. Dégustez-la accompagnée d'un vin de Savoie Mondeuse ou Pinot noir (rouge), ou encore Apremont (blanc).

FERME
FONDANTE
GOÛTEUSE



TOMME DE MONTAGNE

les Recettes



AUMÔNIÈRE À LA TOMME DE MONTAGNE & POIRE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de bricks ronds
- Confiture poire
(ou poire à la vulnéraire)
- 500 gr tomme de montagne
- Éclats de noix
- Huile d'olive

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°C.

BADIGEONNEZ LÉGÈREMENT AU PINCEAU
CHAQUE FEUILLE DE BRICK D'HUILE D'OLIVE.
AU CENTRE DE CHAQUE FEUILLE DE BRICK,
DÉPOSEZ UNE CUILLÈRE À SOUPE
DE CONFITURE DE POIRE.

COUPEZ DE BELLES TRANCHES DE TOMME
ET LES DÉPOSER AU-DESSUS DE LA POIRE.
POIVREZ GÉNÉREUSEMENT. PARSEMEZ DE
QUELQUES ÉCLATS DE NOIX.

FERMEZ CHAQUE FEUILLE DE BRICK EN
RABATTANT LES EXTRÉMITÉS AU CENTRE
DE MANIÈRE À FORMER UNE BELLE AUMÔNIÈRE.

DÉPOSEZ SUR UNE PLAQUE DE CUISSON
COUVERTE DE PAPIER SULFURISÉ.
ENFOURNEZ PENDANT 10 MN ENVIRON.
ACCOMPAGNEZ CE PLAT AVEC DE LA
CHARCUTERIE ET UNE SALADE VERTE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Valeur énergétique (kcal) : ... | 3363 kcal |
| Valeur énergétique (kJ) : | 1505 kJ |
| Lipides : | 30,1 g |
| Acides gras saturés : | 63,8 g |
| Protéines : | 23 g |
| Glucides : | < 0,5 g |
| Sucres : | < 0,5 g |
| Sel : | 1,3 g |

