



Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

La Tomme des Pyrénées est bien sûr un fromage de plateau, mais il est aussi l'ingrédient principal de nombreuses recettes.

La Truffade Couserannaise

Pour 4 personnes

1kg de pommes de terre à chair ferme - 300g de Tomme des Pyrénées - Quelques dés de ventrèche

Faire fondre les dés de ventrèche dans une poêle. Y verser ensuite les pommes de terre crues coupées en tranches fines.

Cuire à feu doux et à couvert. Une fois cuites, écraser les pommes de terre à la fourchette et ajouter des lamelles de **fromage de nos montagnes** à volume égal, puis tourner jusqu'à ce que le mélange file.

Couvrir alors rapidement le temps que le « dessus dore » et que le « dessous prenne ». Servir en retournant le tout sur un plat.

Les croissants fourrés au fromage de montagne et aux cèpes

Pour 3 personnes

6 croissants - ½ litre de lait - 50g de beurre - 40g de farine - 100g de Tomme des Pyrénées coupée en très fines lamelles - 100g de cèpes - Sel - Poivre

Faire sauter les champignons coupés en lamelles fines dans une noisette de beurre. Préparer une sauce Mornay, en mélangeant 30g de beurre avec la farine et en versant dessus le lait. Tourner, amalgamer **Tomme des Pyrénées** et champignons, assaisonner fortement. Farcir chaque moitié de croissant coupé dans le sens de la longueur, mettre un peu de beurre et faire dorer à four chaud.

Chausson à la Tomme des Pyrénées et à la ventrèche

Pour 4 personnes

120g de Tomme des Pyrénées - 1 rouleau de pâte feuilletée surgelée - 150g de pommes de terre - 30g de beurre - 80g de ventrèche - 40g de crème fraîche liquide UHT

Couper les pommes de terre en lamelles et les faire sauter au beurre.

Faire revenir la ventrèche. Étaler la pâte feuilletée et la couper en 4. Garnir chaque morceau avec la **Tomme des Pyrénées** coupée en dés, la ventrèche sautée et quelques gouttes de crème fraîche.

Fermer pour faire un chausson et cuire au four.

Polenta dorée à la Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

60cl de lait - 160g de semoule de maïs - 60g de beurre - 120g de Tomme des Pyrénées IGP

Faire bouillir le lait dans une casserole. Ajouter la semoule de maïs en pluie, saler, poivrer et laisser cuire 8 à 10 minutes sur feu doux en remuant avec une spatule en bois. En fin de cuisson, hors du feu, ajouter 40g de beurre, laisser tiédir puis ajouter la **Tomme des Pyrénées** en petits cubes. Verser la polenta dans un moule huilé, lisser la surface avec le dos d'une cuillère puis laisser complètement refroidir. Démouler la polenta, la couper en parts, la faire dorer dans une poêle avec le reste du beurre. Déposer des copeaux de **Tomme des Pyrénées** sur la polenta et servir.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommess-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Crème de potimarron aux croûtons Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

200g de Tomme des Pyrénées IGP - 1 litre de fond de blanc de volaille - 600g de potimarron - 300g de poireau - 150g d'oignon - 20cl de crème UHT entière - 100g de beurre - 150g de chapelure - 2 œufs - 100g de farine - Sel - Poivre gris du moulin

Peler et détailler le potimarron en gros cubes. Tailler finement les oignons ainsi que le poireau et les faire suer au beurre. Ajouter les cubes de potimarron à la préparation, puis le fond blanc froid et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le potimarron s'écrase sous la pression du doigt. Mixer le tout puis verser la crème et assaisonner. Couper la **Tomme des Pyrénées** en dés de 1cm sur 1cm et les laisser durcir quelques instants au congélateur sur du papier siliciné. Paner la **Tomme des Pyrénées** en procédant de la façon suivante : rouler les cubes de Tomme des Pyrénées dans la farine, puis les tremper dans un mélange d'œufs battus, sel, poivre et huile, enfin les rouler dans la chapelure. Sauter les cubes panés au beurre dans une poêle antiadhésive ou bien les faire frire.

Tourte au fromage et jambon

Pâte brisée - 200g de fromage caillé ferme - 125g de Tomme des Pyrénées râpée - Un pot de crème fraîche - Œuf - Une belle tranche de jambon de pays - Sel - Poivre

Garnir la tourtière avec les 2/3 de pâte brisée et la pré cuire à blanc. Verser dans un saladier les ingrédients : crème fraîche, jambon haché, fromage caillé, **Tomme des Pyrénées** râpée, sel et poivre. La croûte cuite à demi, la garnir de la farce et recouvrir avec le reste de la pâte. Bien appuyer sur les bords et souder les 2 pâtes. Faire un trou au milieu pour laisser échapper la vapeur. Faire cuire à four chaud. Servir chaud ou froid.

Les délicieuses au fromage de nos montagnes

Pour 4 personnes

6 blancs d'œufs - 125g de Tomme des Pyrénées râpée - Chapelure - Huile pour friture

Battre les blancs en neige très ferme. En continuant de battre avec le fouet, ajouter rapidement la **Tomme des Pyrénées** râpée. Former des boulettes régulières, les rouler dans la chapelure et verser dans la friture fumante. Les délicieuses cuisent rapidement et gonflent. Quand un côté est cuit, elles se retournent d'elles-mêmes. Quand elles sont bien dorées, les égoutter dans un torchon.

Brochettes de Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

120g de Tomme des Pyrénées - 2 poires - 30g de noix du Périgord

Couper la **Tomme des Pyrénées** en cubes ainsi que les poires. Réaliser des brochettes en intercalant Tomme des Pyrénées et poires. Saupoudrer de noix du Périgord hachées. C'est prêt !!!!!

Carpaccio de bœuf Gascon, copeaux de Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

400g de tranche grasse - Viande maigre de bœuf Gascon Label Rouge - 5 cl d'huile d'olive - ½ jus de citron vert - Fleur de sel - Poivre du moulin - 2cl d'huile de noix - 30g de Tomme des Pyrénées au lait de brebis

Former un boudin avec la viande de bœuf, bien l'envelopper dans un film alimentaire et le congeler.

La tailler en fines tranches et dresser directement sur une assiette.

Réaliser la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron vert, l'huile de noix, la fleur de sel et le poivre.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommes-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Hommage aux Pyrénées

Pour 4 personnes

75g de Tomme des Pyrénées IGP - 400g de fromage blanc - 125g de yaourt - 50g de crème fleurette - 2 œufs - 10cl de crème fraîche liquide - 10cl de lait - 30g de sucre - 20g de beurre - 1 botte de menthe fraîche - Ciboulette - 1 citron - 15g de farine - Sésame - Airelles - Amandes effilées - Confiture de fruits rouges - Sel - Poivre blanc

Gâteau à la Tomme des Pyrénées :

Porter à ébullition le lait et la crème, puis ajouter du sel et du poivre blanc. Dans un saladier, fouetter les œufs et la **Tomme des Pyrénées** râpée. Ajouter la ciboulette ciselée. Verser dessus le mélange lait/crème chaud tout en mélangeant. Filmer le fond des cercles beurrés et les remplir à demi. Cuire au four à 180 °C pendant 20 mn dans un bain-marie.

Mousse au fromage blanc : Mélanger 110g de sucre, le fromage blanc et le yaourt au batteur. Ajouter ensuite 50g de crème fleurette, le jus du citron. Garder la préparation au frais jusqu'au montage final.

Croustillant aux amandes : Faire un caramel blond : 100g de sucre et cuillère à soupe d'eau. Ajouter les amandes effilées. Verser le caramel en fine couche sur le silpat. Laisser durcir puis avec cercle, découper 4 croustillants.

Tuile au sésame senteur fromagère : Faire fondre le beurre sans coloration. Mélanger le blanc de deux œufs avec 95g de sucre puis ajouter 20g de beurre. Réserver la pâte 24 H au réfrigérateur. Prendre une noix de pâte, l'écraser sur la plaque et lui donner la forme souhaitée. Parsemer de sésame et de **Tomme des Pyrénées** râpée. Cuire à 180 °C pendant 8 mn.

Lorsque le gâteau à la **Tomme des Pyrénées** est cuit et refroidi, sans le démouler, déposer les croustillants dessus et finir de garnir avec la mousse. Réserver.

Disposer un peu de confiture de fruits rouges, démouler le met, décorer avec les airelles sur la mousse, les feuilles de menthe. Déposer sur le gâteau la tuile au sésame.

Pommes de terre au four, farcies à la Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

4 grosses pommes de terre - 150g de Tomme des Pyrénées - 50g de beurre - 25cl de crème fraîche liquide - Sel - Poivre

Laver les pommes de terre. Les enfourner dans un four préchauffé à 200°C (Th 7) pendant 40 minutes.

Les sortir du four et les couper en deux. Enlever le centre et laisser le minimum de chair pour les maintenir. Récupérer la chair dans un saladier et la presser pour en faire une purée. Ajouter le beurre et la crème, remuer.

Râper la **Tomme des Pyrénées**. Mettre 8 petites lamelles de côté pour faire gratiner par la suite le dessus des pommes de terre. Incorporer la **Tomme des Pyrénées** râpée à la purée et garnir les pommes de terre. Déposer les lamelles restantes sur le dessus. Enfourner à 210°C (Th 7) pendant 10 minutes.

Cannelloni de Tomme des Pyrénées, émulsion à la châtaigne, salade aux noix du Périgord

Pour 4 personnes

200g de Tomme des Pyrénées IGP - 40g de coriandre fraîche - 350g de châtaignes - 10cl de crème liquide - 20g de beurre - 20cl de bouillon de légumes - 1l de bouillon de volaille - 160g de mélanges de jeunes pousses - 30g de cerneaux de noix du Périgord AOP - 10cl de lait - 30g de jambon Noir de Bigorre - Huile de noix - Sel - Poivre

Tailler des bandes de Tomme des Pyrénées de 10 cm par 6 cm de large. Faire revenir les châtaignes au beurre, recouvrir de bouillon de volaille, cuire à feu doux. Une fois les châtaignes cuites, récupérer le jus de cuisson, le crémér légèrement, ajouter le lait et un peu de bouillon de légumes. Mixer et passer au siphon pour réaliser une émulsion. Ecraser les châtaignes cuites, les crémér et monter les cannellonis de **Tomme des Pyrénées**. Dresser l'assiette en disposant 1 cannelloni par personne accompagné d'une salade de jeunes pousses aux noix du Périgord et émincé de jambon Noir de Bigorre. Napper les cannellonis avec l'émulsion.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois - BP 82256 Auzeville - 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 - 06.86.11.74.46 - Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH - Christelle DUVINAGE - Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommes-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Gâteau chaud à la tomme des Pyrénées et sa compotée de poireaux

Pour 4 personnes

10cl de lait - 40cl de crème fraîche liquide - 4 œufs - 150g de Tomme des Pyrénées IGP - ½ botte de ciboulette - ½ cuillère à café de sel - ½ cuillère à café de poivre - 1 poireau - 1 pincée de curry - 1 noix de beurre - ½ cuillère à café de sucre – Cumin - Ciboulette

Réunir dans une casserole le lait et la crème, porter à ébullition puis éteindre le feu et ajouter le cumin, laisser infuser. Dans un saladier, fouetter les œufs et la **Tomme des Pyrénées** IGP taillée en petits dés et ajouter la ciboulette préalablement ciselée. Verser dessus le mélange lait crème chaud tout en mélangeant. Verser cette préparation dans les ramequins, cuire le tout au four pendant 20 minutes à 180°C, dans un grand plat creux, rempli à mi-hauteur d'eau chaude (bain-marie). Nettoyer le poireau, l'émincer finement et le laver dans plusieurs eaux si nécessaire. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre puis ajouter le poireau et cuire 10 minutes à feu très doux. Ajouter la crème, le sel, le poivre, le sucre et le curry puis portez le tout à ébullition. Dresser sur une assiette le ramequin contenant le gâteau à la **Tomme des Pyrénées** et à côté réaliser une quenelle de compotée de poireaux.

Gâteau de Tomme des Pyrénées Chaud

Pour 4 personnes

150g de Tomme des Pyrénées IGP - 20cl de lait - 20cl de crème fraîche liquide - 5 œufs - ½ de botte de ciboulette - 1 rouleau de pâte feuilletée - 1 c. à soupe de sésame – Cumin – Sel - Poivre blanc

Porter à ébullition dans une casserole le lait et la crème. Eteignez le feu et ajoutez une pincée de cumin. Laissez infuser. Dans un saladier, fouette quatre œufs et le **fromage** taillé en petits dés. Ajoutez la ciboulette ciselée. Versez dessus l'infusion. Mélangez. Versez cette préparation dans des ramequins et posez les sur une plaque à four creuse, remplie à mi-hauteur d'eau chaude. Faire cuire le tout au four 20 mn à 180° (Th6). Etalez la pâte feuilletée, badigeonnez le au pinceau d'un mélange composé d'un jaune d'œuf additionné de 1c à soupe d'eau froide pour faire une dorure. Saupoudrez de graines de sésame. Avec un rouleau à pâtisserie, appuyez sur la surface de la pâte pour enfoncer légèrement les graines. Divisez cette pâte en 12 bâtonnets de 1cm de large sur 20 cm de long. Faire cuire au four à 200°C (th 6-7) jusqu'à obtention d'une légère coloration. Démoulez les gâteaux à la **Tomme des Pyrénées** sur des assiettes très chaudes et parez-les avec les bâtonnets au sésame.

Millefeuille de jambon cru, Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

200g de Tomme des Pyrénées coupée en fines tranches - 2 pommes - 4 tranches de jambon de Lacaune coupées très finement - 1 bâton de réglisse

Tailler le bâton de réglisse en longueur et en hauteur, sans l'éplucher, de façon à créer des pics apéritifs d'environ 8cm.

Laver et couper les pommes non épluchées très finement dans leur largeur. Superposer dessus une tranche de jambon de Lacaune, une tranche de **Tomme des Pyrénées** et continuer ainsi jusqu'à obtenir 4 étages.

Planter le pic de bâton de réglisse. Déposer les millefeuilles sur un plat et déguster frais.

Coupez les noix de Saint-Jacques en petits cubes, assaisonnez avec le sel, le poivre et les baies roses. Coupez la **Tomme** en petits dés et mélangez en cubes de Saint-Jacques. Ajoutez quels brins de ciboulettes, 3 c à café de vinaigre balsamique et 5 à 6 c à soupe d'huile de noix pour faire une marinade. Réservez au réfrigérateur 1 à 2 h. Lavez la mâche, disposez-la sur un plat avec au centre le tartare. Décorez avec les tomates cerise et quelques brins de ciboulette. Parsemez de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Servez bien frais accompagné de pain grillé.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommess-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Pizza du soleil à la Tomme des Pyrénées, poivrons, tomates et tapenade verte

Pour 4 à 6 personnes

Préparation 60 mn ; Cuisson 30 + 30 ; Repos 15 mn

1 pâte feuilletée – 1 petit poivron rouge – 1 petit poivron jaune – 3 tomates grappe – 160g de Tomme de chèvre des Pyrénées (pesée sans croûte) – Origan – Quelques feuilles de basilic – 250g d'olives vertes dénoyautées – 50g de filets d'anchois à l'huile – 50g de pignons de pin – 2 cuillères à soupe de câpres – 1 gousse d'ail – 10cl d'huile d'olive – 5 tomates séchées à l'huile – Sel – Poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°C (Th.5). Enfourez les poivrons lavés entiers 30 mn jusqu'à ce que leur peau noircisse. Les retourner à mi-cuisson. Une fois cuits, les laisser refroidir hors du four puis les peler. Eliminer les graines et les filaments blancs, couper la chair en lanières dans le sens de la longueur et les faire dégorger dans une passoire.

Préparer une tapenade : versez les olives, les filets d'anchois, les pignons de pin, les câpres, l'ail pelé et dégermé et les tomates séchées en morceaux dans le bol d'un mixeur. Mixer jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajoutez l'huile en filets et mixer encore, puis mélanger et réserver la tapenade dans un bol. Etaler la pâte feuilletée sur le papier sulfurisé sur une plaque et la piquer en plusieurs endroits à l'aide d'une fourchette. Etaler une fine couche de tapenade sur toute la surface de la pâte en laissant 1cm de bord tout autour. Déposer de **fines tranches de Tomme des Pyrénées** sur la tapenade en la recouvrant complètement. Laver les tomates et les coupes en tranches fines. Sur le bord du cercle de pâte, disposer les tranches de tomates en les faisant se chevaucher légèrement. Au centre, alterner des lanières de poivrons rouges et jaunes. ASSAISONNER la tarte avec un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et enfouner 30 mn. Une fois cuite, sortir la pizza du four et la parsemer d'origan et de quelques feuilles de basilic. SERVIR aussitôt.

Crêpinette de truite meunière à la Tomme des Pyrénées et épinards

Pour 4 personnes

4 truites élevées en eau douce Label Rouge – 160g de beurre demi-sel – 50g de noisettes émondées – 160g de Tomme des Pyrénées IGP – 600g de pousses d'épinards – 150g de crêpine de porc – ¼ botte de persil plat – ½ citron

Lever les filets de truite ou le faire faire par votre poissonnier. Enlever le maximum d'arêtes. Assaisonner les filets de sel et poivre, les placer côte à côte, peau dessous. Laver, trier les épinards. Hacher le persil. Presser le citron. Lever des copeaux de **Tomme des Pyrénées** à l'aide d'un économe. Disposer le fromage, les éclats de noisettes sur un filet puis recouvrir d'un autre filet et les enrouler dans la crêpine en serrant bien. Chauffer une poêle à poisson avec un trait d'huile et 40 g de beurre, lorsqu'il est bien chaud et mousseux, poser vos crêpines et laisser dorer à feu moyen 4 mn environ par face. Les réserver au chaud. Dans un grand sautoir, faire revenir 2 à 3 mn vos pousses d'épinards avec 40 g de beurre, saler, les retirer dès qu'elles changent de couleur et de texture.

Réaliser le beurre meunière : Dorer 80 g de beurre jusqu'à obtention d'une couleur noisette. Hors du feu y ajouter le jus de citron et le persil haché. Dresser dans votre assiette

Tartare de Saint-Jacques à la tomme de chèvre des Pyrénées

Pour 4 personnes

16 noix de Saint-Jacques - 150g de Tomme de chèvre - 4 tomates cerises - ¼ de botte de ciboulette - Vinaigre balsamique - Baies roses - Huile de noix - Fleur de sel – Mâche – Sel - Poivre

Coupez les noix de Saint-Jacques en petits cubes, assaisonnez avec le sel, le poivre et les baies roses. Coupez la **Tomme** en petits dés et mélangez en cubes de Saint-Jacques. Ajoutez quels brins de ciboulettes, 3 c à café de vinaigre balsamique et 5 à 6 c à soupe d'huile de noix pour faire une marinade. Réservez au réfrigérateur 1 à 2 h. Lavez la mâche, disposez-la sur un plat avec au centre le tartare. Décorez avec les tomates cerise et quelques brins de ciboulette. Parsemez de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Servez bien frais accompagné de pain grillé.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommes-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Soufflé chaud à la Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

Préparation 20 mn ; Cuisson 20 mn

200g de Tommes des Pyrénées IGP — 4 œufs — 0,2l de lait — 50g de beurre — 40g de farine — Muscade — Piment d'espelette — sel — Mesclun salade

Tailler la Tomme en dés. Beurre 4 moules à soufflés. Séparer les blancs des jaunes. Faire fondre 20g de beurre, ajouter la farine. Y incorporer en trois fois le lait pour en faire une béchamel. Faire bouillir et fouetter énergiquement à chaque apport de lait.

Incorporer les jaunes hors du feu, puis assaisonner. Couvrir d'un film alimentaire au contact. Monter les blancs en neige. Incorporer à votre béchamel les blancs délicatement en mélangeant le moins possible.

Verser dans les moules au 3/4 puis ajouter les dés de Tomme roulés dans la farine. Cuire au bain marie à 170°C. Déguster aussitôt.

Cette recette peut être préparée à l'avance. Il vous suffit d'incorporer au dernier moment les blancs montés en neige et le fromage avant de cuire le tout.

Pommes de terre et tomme comme un aligot

Pour 4 personnes

Préparation 30 mn ; Cuisson 30 mn

1kg de pommes de terre — 300g de Tommes des Pyrénées — 100g de beurre — Un joli bouquet de persil plat — 4 tranches de jambon de Bayonne — 3 gousses d'ail — 20cl de crème liquide — Piment d'espelette

Eplucher, rincer et tailler les pommes de terre. Une partie en gros morceaux pour la purée et l'autre en rondelles pour faire revenir dans du beurre.

Les mettre en cuisson départ eau froide et gros sel (à partir du point d'ébullition, laisser cuire pendant 20 mn).

Pendant ce temps, faire fondre du beurre dans une poêle et lorsqu'il monte en température cuire les rondelles de pomme de terre sans trop remuer pour qu'elles prennent un peu de coloration.

Faire chauffer 10 mn la crème liquide et les trois gousses d'ail hachées.

Sortir les pommes de terre cuites à l'eau, les passer au moulin, baratter à la spatule avec du beurre frais et la Tomme des Pyrénées coupée en petits cubes, ajouter la crème liquide avec l'ail, le persil plat juste concassé, remuer à la spatule et rectifier l'assaisonnement.

Garnir un plat allant au four en formant de petits tas et parsemer dessus des rondelles de pomme de terre préalablement sautées au beurre, ajouter un peu de tomme râpée.

Gratiner en réchauffant au four environ 10 mn à 150°C jusqu'à obtenir une légère coloration.

Déguster très chaud.

Volaille confite, pâtes aux épinards et tomme des pyrénées

Pour 10 personnes

430g de pâtes penne rigate - 170g de Tommes des Pyrénées - 320g de volaille confite - 20cl de crème liquide - 210g de pousse d'épinards - 1/2 gousse d'ail - 5g de beurre

Cuire les pâtes al dente et les refroidir sous l'eau froide.

Enlever la croûte de la tomme et la couper en cube. Faire fondre les pousses d'épinards dans le beurre et l'ail haché.

Ajouter les pâtes cuites, la crème et la tomme coupée en cube.

Bien mélanger et servir avec la volaille confite.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées

2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommes-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...

Cromesquis à la Tomme des Pyrénées IGP

Ingrédients pour 4/6 personnes

Ailerons ou carcasse de volaille - 1 oignon - 2 clous de girofle - 1 poireau - 2 carottes - 1 céleri - Thym - Laurier - Ail - Persil - Farine - Beurre - 8g gélatine - Muscade - Piment d'Espelette - 200g chapelure - 2 œufs - Sel - Huile - 200g de Tomme des Pyrénées IGP

Dans une marmite, porter à frémissement les os de volaille, écumer, puis ajouter l'oignon piqué du clou de girofle, le poireau, le céleri et les carottes, ainsi que l'ail, bouquet garni. Saler au gros sel modérément, cuire 1h30 puis le faire réduire à 0,5L.

Tailler le fromage en gros dés et laisser à température ambiante.

Réaliser un roux dans une casserole moyenne avec 70g de beurre fondu et 70g de farine puis ajouter le bouillon de volaille chaud en trois fois, en prenant soin de fouetter à chaque ébullition, assaisonner de muscade, piment et sel. Couvrir.

Tremper la gélatine dans au moins 6 fois son poids en eau froide. Ajouter la gélatine égouttée au roux hors du feu. Couler dans une plaque à bord (2cm) puis filmer au contact et laissez refroidir. Détailler des triangles ou des carrés si vous préférez...

Pour paner : préparer trois assiettes, une avec de la farine, une autre avec les œufs battus avec du sel, du poivre, une cuillère d'eau, une cuillère d'huile et enfin une dernière avec de la chapelure.

Paner en formant une fine couche dans chaque assiette. Recommencer pour chaque triangle.

Frire à 160°C et dégustez avec une salade gourmande.

Soufflé à l'ail rose de Lautrec (Label Rouge IGP) et la Tomme des Pyrénées

Pour 4 personnes

40g d'ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP - 200g de Tomme des Pyrénées - 350g de pommes de terre - 40g de beurre - 10cl de crème - 4 œufs - sel - poivre - noix de muscade.

Peler l'ail rose de Lautrec Label Rouge et le blanchir deux fois (départ eau froide). Au terme de la cuisson des gousses d'ail, les écraser afin d'obtenir une purée. Cuire les pommes de terre (départ eau froide salée). Lorsque les pommes de terre sont cuites, les passer au presse-purée. Mélanger les deux purées et incorporer le beurre coupé en dés, mélanger. Ajouter la crème épaisse ainsi que la Tomme des Pyrénées coupée en dés. Mélanger bien tous les ingrédients. Incorporer les jaunes d'œufs, rectifier l'assaisonnement. Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes et ensuite les incorporer délicatement à l'ensemble de la préparation.

Beurrer les moules à soufflés puis fariner les parois en éliminant l'excédent. Remplir les ramequins au trois quart. Enfourner dans un four chauffé à 200°C (Th 7) pendant 20 à 25 mn environ.

Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées
2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80

Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr

Site internet : <http://tommess-des-pyrenees.e-monsite.com/>





Quelques recettes pour déguster la Tomme des Pyrénées autrement...



Siège Administratif : AFP Association des Fromagers Pyrénées
2, av. Daniel Brisebois – BP 82256 Auzeville – 31322 Castanet-Tolosan Cedex
☎ 05.61.75.42.82 – 06.86.11.74.46 – Fax : 05.61.75.42.80
Contacts : Claude FLOCH – Christelle DUVINAGE – Mail : c.floch@coopoccitanie.fr
Site internet : <http://tommes-des-pyrenees.e-monsite.com/>

