

# DÉLICIMES

from les 2 Savoie with love

## BOX FRESH CHEESE

1/4 TOME des BAUGES  
de la Ferme de la Marmotte en Bauges

200 g d'ABONDANCE  
de la Ferme de Lorette

1 FROMAGE de CHÈVRE DEMI-SEC  
de la Chèvrerie de la Forêt

200 g de BLEU du LAUDON  
de la Ferme du Ponant

100 %  
fromages fermiers  
des 2 SAVOIE

Dégustation  
Visite à la ferme  
Vente directe  
**RENCONTREZ  
LES !**

## NOS PRODUCTEURS

EN SAVOIE & HAUTE-SAVOIE



**La CHÈVRERIE  
de la FORÊT**

Éloïse Berthod et Jérôme Lyonnaz  
365 Route de l'Église - 74270 Marlioz

**FROMAGES de VACHE**

/chevriedelaforet



**La FERME  
de LORETTE**

56 Avenue d'Annecy, 74230 Thônes

**FROMAGES DE VACHE,  
CHÈVRE ET BREBIS**

- lafermedelorette.fr



**La FERME de la  
MARMOTTE en BAUGES**

Laurent, Jocelyne et Patrick Pavy  
La Frénière - 73340 La Motte-en-Bauges  
**FROMAGES de VACHE**

/FermedelaMarmotte



**La FERME  
du PONANT**

Johann Bocquet  
Borny - 74410 La Chapelle St-Maurice  
**FROMAGES de VACHE**

/lafermeduponant

# Salade de mâche au chèvre demi-sec, poireaux grillés, raisins et noisettes



Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min

© In Tartiflette | Trust

## Ingredients

pour 2 personnes

- 1 chèvre demi-sec
- 100 g de mâche
- 20 grains de raisin noir, coupés en deux
- 50 g de noisettes
- 2 poireaux
- 1 filet d'huile d'olive
- 10 g de beurre fondu
- Vinaigrette :  
1 cuil. à s. d'huile de noisettes  
5 cuil. à s. d'huile de tournesol  
4 cuil. à s. de vinaigre de cidre  
1 cuil. à s. de moutarde

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper les extrémités vertes des poireaux pour ne garder que la partie tendre. Entailler les poireaux dans la longueur et les nettoyer. Les disposer dans un plat allant au four avec un filet d'huile d'olive, le beurre et une pincée de sel. Enfourner pendant 30 min, en les retournant à mi-cuisson. Les couper en 4 tronçons.
3. Mettre les noisettes dans un plat allant au four et les faire torréfier pendant 15 min. Les concasser grossièrement avec un grand couteau.
4. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.
5. À l'aide d'un économe, détailler le fromage de chèvre en copeaux.
6. Dans deux assiettes, disposer la mâche, les raisins, les noisettes, les poireaux grillés, les copeaux de fromage de chèvre et arroser de vinaigrette.



*Croûte savoyarde  
à l'abondance, pickles  
d'oignons rouges*

*Préparation : 15 min  
Cuisson : 20 min*

© In Tartiflette | Trust

## *Ingédients*

*pour 2 personnes*

- 200 g d'abondance
- 4 grandes tranches de pain rassis (ou toasté)
- 4 cuil. à s. de crème fraîche
- 8 cuil. à s. de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- 10 brins de ciboulette
- 4 cornichons émincés
- Salade verte
- Vinaigrette :  
4 cuil. à s. d'huile de tournesol,  
3 cuil. à s. de vinaigre de cidre  
et 1 cuil. à c. de moutarde
- Pickles :  
1 oignon rouge, 10 cl de  
vinaigre de vin blanc, 1 pincée  
de gros sel, 5 grains de poivre  
noir, 1 feuille de laurier, 2 brins  
de thym, 20 cl d'eau et 2 cuil. à  
s. de sucre roux

## *Préparation*

1. Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le vinaigre, le sucre, le thym, le laurier, le poivre et le gros sel. Ajouter les oignons émincés et laisser cuire ensemble pendant 5 minutes.
2. Verser dans un bocal bien propre et laisser refroidir. Les pickles se conservent au réfrigérateur pendant 1 mois.
3. Préchauffer le four à 180 °C.
4. Frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail. Les disposer dans un plat allant au four. Arroser chaque tranche de 2 cuil. à s. de vin blanc, tartiner d'1 cuil. à s. de crème fraîche puis disposer 50 g de lamelles d'abondance. Poivrer.
5. Enfourner 10 min. environ, jusqu'à ce que le fromage soit doré.
6. Servir les croûtes savoyardes avec de la salade verte, les pickles d'oignons rouges, les cornichons et un trait de vinaigrette.

# Tarte fine au bleu du Laudon, poires, noix et noisettes

Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min

© In Tartiflette | Trust

## Ingredients

- 200 g de bleu du Laudon
- 1 pâte feuilletée
- 2 poires mûres à point
- 10 noisettes
- 10 cerneaux de noix
- 2 cuil. à s. de sirop d'érable ou de miel
- 150 g de mesclun
- Vinaigrette :
  - 1 cuil. à s. d'huile de noix
  - 5 cuil. à s. d'huile de tournesol
  - 4 cuil. à s. de vinaigre de cidre
  - 1 cuil. à s. de moutarde

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Disposer la pâte feuilletée sur son papier cuisson sur une plaque allant au four, la recouvrir d'un poids (un moule à gâteau par exemple) pour ne pas qu'elle gonfle. Enfourner 10 min, jusqu'à ce qu'elle commence à colorer.
3. Équeuter les poires, les détailler en tranches dans la hauteur. Enlever les pépins et les éponger délicatement avec du papier absorbant.
4. Concasser grossièrement les noisettes et les noix avec un grand couteau.
5. Disposer sur le fond de tarte le bleu du Laudon en lamelles, les tranches de poires, les noisettes, les noix et le sirop d'érable.
6. Enfourner 20 min, jusqu'à ce que le fromage soit doré.
7. Servir avec du mesclun et de la vinaigrette.

# DÉLICIMES

from les 2 Savoie with love

100 %  
produits artisanaux  
des 2 SAVOIE

## BOX ÉPICES & LOVE

1/4 TOMME de SAVOIE  
de la Ferme de Lorette

1 SAUCISSON PUR PORC  
de la Ferme de Follon

1 PÂTE DE CAMPAGNE  
de la Ferme de Follon

1 APÉRO-SAUCE  
J'aime Boc'oh

Dégustation  
Visite à la ferme  
Vente directe

RENCONTREZ  
LES !

## NOS PRODUCTEURS EN SAVOIE & HAUTE-SAVOIE



La FERME  
de FOLLON

Famille Thomasson, Guiavarch & Thevenet  
206, route des Noyers, 74350 Copponex  
CHARCUTERIES ET FROMAGES



/La-Ferme-de-Follon



La FERME  
de LORETTE

56, avenue d'Annecy, 74230 Thônes  
FROMAGES DE VACHE,  
CHÈVRE ET BREBIS



- lafermedelorette.fr



J'AIME  
BOC'OH

11, route de Lyon, 73160 Cognin  
CONFITURES  
ET APÉRO TARTINADES



- jaimebocoh.com

*Mini-sandwichs au saucisson, cornichon, beurre & mesclun*



*Préparation : 15 min*

© In Tartiflette | Trust

## *Ingredients*

*pour 6 mini-sandwichs*

- 1 baguette tradition
- 6 tranches de saucisson
- 12 feuilles de mesclun
- 20 g de beurre
- 6 cornichons

## *Préparation*

1. Couper la baguette en 6 morceaux puis les ouvrir sur l'un des côtés.
2. Couper les cornichons en deux dans la longueur.
3. Tartiner l'intérieur des morceaux de baguette de beurre.
4. Disposer dans chaque morceau de pain : deux feuilles de mesclun, une tranche de saucisson et deux moitiés de cornichon.



*Feuilletés  
à la tomme de Savoie  
& apéro-sauce*

*Préparation : 15 min  
Cuisson : 10 min*

© In Tartiflette | Trust

### *Ingredients* *pour 24 feuilletés*

- 1 pâte feuilletée
- 250 g d'apéro-sauce
- 150 g de tomme de Savoie
- 8 olives vertes
- Origan
- Poivre du moulin

### *Préparation*

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Détailler la pâte feuilletée en 24 carrés de 5 x 5 cm.
3. Couper la tomme en 24 cubes de 2 x 2 cm.
4. Couper chaque olive en 3 rondelles.
5. Disposer les carrés de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
6. Sur chaque carré de pâte, disposer une cuillère à café d'apéro-sauce, un cube de fromage, une rondelle d'olive, une pincée d'origan et du poivre du moulin.
7. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte feuilletée et la tomme de Savoie soient bien dorées.

Toasts de pâte de campagne, cornichon, noisette & ciboulette

Préparation : 15 min  
Cuisson : 3 min

© In Tartiflette | Trust

## Ingredients

pour 20 toasts

- 1 baguette tradition
- 180 g de pâté de campagne
- 4 cornichons
- 20 noisettes
- 10 brins de ciboulette ciselée

## Préparation

1. Faire dorer à sec les noisettes dans une poêle, en remuant souvent. Les concasser en deux et laisser refroidir.
2. Couper les cornichons en 5 rondelles.
3. Détailler la baguette en 20 tranches.
4. Sur chaque tranche de baguette, tartiner de pâté de campagne puis disposer une rondelle de cornichon, deux morceaux de noisette grillée et des brins de ciboulette ciselée.