



## Fondue à l'Emmental de Savoie

### INGRÉDIENTS

- 50 cl de Vin de Savoie blanc sec
- 800 g d'Emmental de Savoie coupé en petits morceaux ou râpé très grossièrement
- 1 gousse d'ail pilée
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- Poivre blanc, cannelle, muscade râpée
- Pain sec coupé en dés



- 1) Versez le vin blanc et l'ail pilé dans un caquelon, chauffez à feu doux jusqu'à formation de mousse sans ébullition. Ajoutez ensuite le fromage progressivement en le remuant en forme de 8 avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Ajoutez la moutarde et épicez avec le poivre, la cannelle et la muscade.
- 2) Servez en maintenant le caquelon sur un réchaud.
- 3) Chaque convive dispose de dés de pain piqués au bout de sa fourchette qu'il trempe dans le caquelon en tournant. Le secret d'une fondue réussie : toujours remuer pour lier le fromage et le vin à feu doux. Ajoutez un petit verre d'eau de vie juste avant de servir.

**Vin d'accompagnement :** Vin de Savoie blanc sec.



*L'Emmental de Savoie,  
l'allié Santé de toutes les générations*

**Riche en calcium** grâce à son mode spécifique de fabrication : 1 100 mg pour 100 g de fromage.

**Riche en vitamines** A pour la croissance, D pour le squelette, B2 pour la peau, le moral et l'énergie et E comme antioxydant.

**Peu salé** contrairement aux autres emmentals. Une vertu liée aux spécificités de son terroir et à son long affinage.



Vous trouverez l'Emmental de Savoie chez tous les bons crémiers-fromagers, ainsi que dans vos moyennes et grandes surfaces, principalement aux rayons à la coupe.

**Retrouvez toutes ces recettes et bien d'autres sur notre site Internet :**

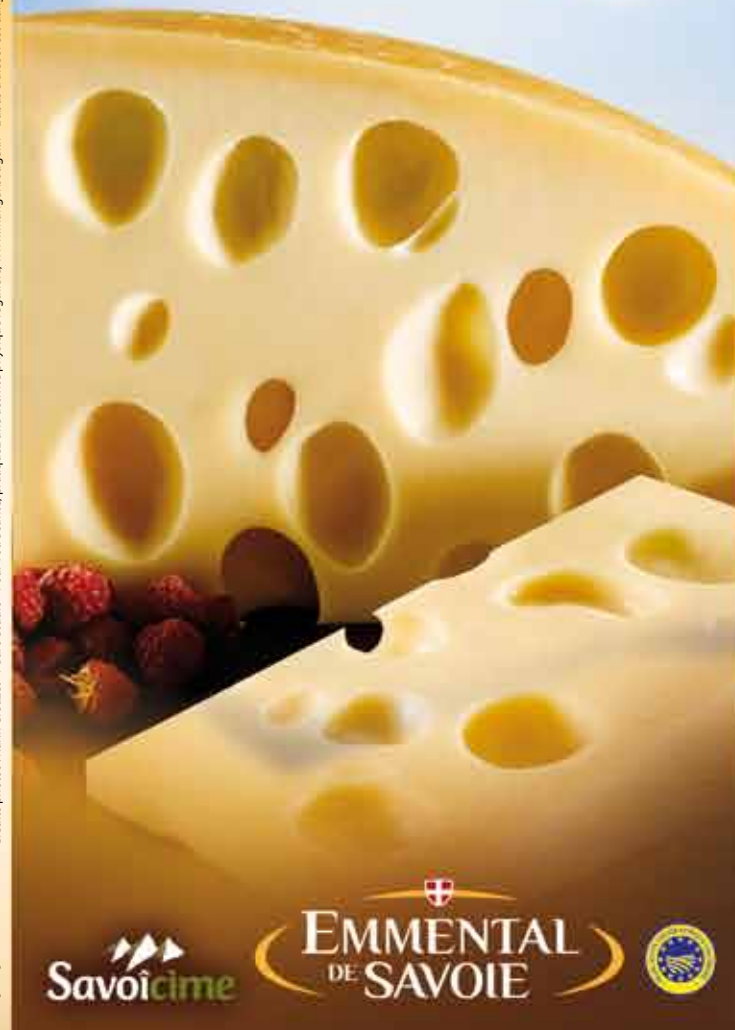
**[www.emmental-de-savoie.com](http://www.emmental-de-savoie.com)**



Filière Emmental de Savoie

**Emmental de Savoie**  
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

*Grandes idées  
et  
bonnes recettes*



## Emmental de Savoie, La qualité s'impose

L'Emmental de Savoie serait le **plus ancien des emmentals français**. Son mode de fabrication unique remonte au 19<sup>e</sup> s. Du début du 20<sup>e</sup> s aux années 70, c'est le fromage emblématique des Savoie, réputé dans toute la France. **Il bénéficie depuis 1996 du signe officiel IGP** (Indication Géographique Protégée) garantissant au niveau européen sa qualité et son origine Savoie.

**Reconnaisable au marquage rouge « Savoie » sur son talon**, il se caractérise par son imposante taille. Saviez-vous qu'avec les 900 litres de lait nécessaires à la fabrication d'une meule bombée, il est le plus gros fromage français (75/80 kg) ?

**Son goût doux et fruité** qui le distingue est obtenu grâce à la qualité du lait cru collecté chaque jour dans les Savoie et issu de vaches de races locales Tarine, Abondance et Montbéliarde...

**Un caractère unique** dû à sa fabrication artisanale et au savoir-faire rigoureux des fromagers-affineurs, qui fabriquent l'Emmental de Savoie en fruitières, **selon des méthodes ancestrales** transmises de génération en génération.

## Un fromage qui se prête à toutes les gourmandises

Si l'Emmental de Savoie est le roi du plateau, dégustez-le également en préparations culinaires. En dés, en lamelles, râpé ou fondu... il se décline en de savoureuses recettes.

**Découvrez notre sélection gourmande et régaliez-vous !**





## Grissini dorés à l'Emmental de Savoie

30  
Gressins

### INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g d'Emmental de Savoie râpé
- 1 jaune d'œuf
- fleur de sel
- origan

- 1) Recouvrez deux plaques de cuisson de papier sulfurisé. Mélangez la farine et le beurre en morceaux. Ajoutez l'Emmental de Savoie râpé, l'origan, 1 cuillère à soupe d'eau et le jaune d'œuf. Mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2) Formez de petites boules de pâte. Sur un plan de travail fariné, étalez les boules à la main et leur donner la forme de bâtons de 10 à 15 cm de long. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min.
- 3) Préchauffez le four à 180° (th 6). Badigeonnez-les d'un peu d'eau, avant de les saupoudrer de fleur de sel et d'Emmental de Savoie râpé. Enfourez-les 10 min jusqu'à ce que les bâtonnets soient dorés.
- 4) Laissez-les rassir 24 h avant de servir pour obtenir le croquant du gressin. A déguster en apéritif ou en accompagnement de vos plats préférés.

## Ravioli de potiron au cœur d'Emmental de Savoie

4  
Personnes

### INGRÉDIENTS

Pâte :

- 200 g de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile

Farce :

- 350 g de chair de potiron
- 100 g d'Emmental de Savoie râpé
- 1 oignon
- 8 c. à soupe de bouillon
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de thym séché
- vinaigre balsamique
- sel et poivre

- 1) Battez les œufs avec l'huile, incorporez la farine et le sel. Pétrissez au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Enveloppez la pâte dans du film plastique alimentaire et laissez reposer 30 min. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte et découpez des carrés de 5x5 cm.
- 2) Coupez le potiron et l'oignon en dés. Faites-les revenir dans l'huile et le thym, ajoutez le bouillon et laissez cuire 10 min jusqu'à obtenir la consistance d'une purée. Incorporez l'Emmental de Savoie râpé, assaisonnez avec le vinaigre, le sel et le poivre. Laissez refroidir.
- 3) Disposez la farce au centre de chaque carré de pâte, puis recouvrez d'Emmental de Savoie râpé.
- 4) Fermez les raviolis en rabattant une moitié de pâte sur l'autre. Coupez ensuite à l'aide d'une roulette et pressez bien les bords entre eux.
- 5) Cuisez les raviolis dans de l'eau salée (ils sont prêts lorsqu'ils remontent à la surface).



## Lasagnes fondantes à l'Emmental de Savoie

### INGRÉDIENTS

Lasagnes :

- 8 plaques de lasagnes
- 800 g de pulpe de tomate
- 300 g de viande de bœuf hachée
- 150 g de champignons de Paris
- 150 g d'Emmental de Savoie râpé
- 1 oignon, 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- basilic, sel, poivre

6  
Personnes

Béchamel :

- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 50 cl de lait
- noix de muscade

- 1) Emincez l'oignon, l'ail et les champignons, puis faites les dorer à feu doux avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la pulpe de tomate, le sel, le poivre et le basilic. Laissez réduire le mélange pendant 10 min.
- 2) Faites revenir la viande de bœuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 min. Salez, poivrez puis incorporez-la à la sauce tomate.
- 3) Faites fondre le beurre et ajoutez la farine, puis le lait progressivement, tout en remuant le mélange avec un fouet. A feu doux, laissez épaissir la préparation, assaisonnez à convenance et ajoutez une pincée de noix de muscade.
- 4) Dans un plat beurré, disposez successivement une couche de béchamel, une couche de lasagnes, une couche de sauce à la viande, une couche d'Emmental de Savoie râpé. Terminez par de la béchamel, et saupoudrez d'Emmental de Savoie.
- 5) Enfourez à four préchauffé à 165°C (th 5/6) pendant 45 min.

## Soufflés à l'Emmental de Savoie

### INGRÉDIENTS

- 4 gros œufs
- 150 g d'Emmental de Savoie râpé
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 40 cl de lait
- noix de muscade

4  
Personnes

- 1) Préchauffez le four à 180°C (th 6). Beurrez le moule.
- 2) Faites chauffer le beurre, ajoutez la farine et remuez régulièrement pendant 1 min. Ajoutez le lait tiédi et remuez le mélange au fouet pendant quelques minutes à feu doux.
- 3) Ajoutez les jaunes d'œufs un à un à la préparation, puis l'Emmental de Savoie râpé. Ajoutez une pincée de muscade, poivrez. Incorporez les blancs d'œufs battus neige, en mélangeant la préparation délicatement.
- 4) Versez la pâte dans les moules jusqu'à 4 cm du bord maximum.
- 5) Enfourez pendant 35 min. Avant de sortir du four, parsemez les soufflés d'Emmental de Savoie râpé, pour encore plus de saveur !

