

Fromage fort Savoyard – à la tomme



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Ingrédients

1/2 tomme grise vieille
12 vieux fromages de chèvre
500 g fromage blanc pressé
1/2 l bouillon de poireaux
sel, poivre



Préparation

Préparez un bouillon de poireaux très peu salé. Ecroûtez soigneusement une très vieille tomme de Savoie à la chair jaune rougeâtre et à la croûte épaisse et cironnée de saveur piquante. Râpez-la. Traitez de même tous les vieux fromages de vache ou de chèvre du pays, râpez et pilez-les. Si possible, passez-les au tamis. Versez le tout dans un pot à salaison muni d'un couvercle avec un verre de vin blanc de jaquère (cépage blanc de Savoie) et le bouillon. Laissez fermenter 1 mois révolu dans un angle tiède de la maison. Si la fermentation est bien « partie », ajoutez alors le fromage blanc gras. Salez, poivrez. Triturez à la spatule, rebouchez. Remettez en attente une ou deux semaines supplémentaires. A ce moment-là seulement, ajoutez le marc de Savoie, qui donne son parfum. Triturez encore une fois. Descendez le pot à la cave : c'est de là que vous prélèverez à chaque « mâchon » (collation en patois) la quantité de « fromage fort » dont vous avez besoin. On sert nature ou rôti au four sur des tranches de pain de campagne.