



TOMME DE MONTAGNE ET FROMAGE POUR RACLETTE À LA TRUFFE :

**DEUX FROMAGES D'EXCEPTION SIGNÉS POCHAT & F
POUR SUBLIMER LES REPAS DE FÊTE**

S'il existe bien **une période où la gourmandise est à l'honneur**, ce sont les fêtes de fin d'année. Les tables du réveillon ne sont jamais aussi belles et appétissantes qu'habillées de **produits de terroir de qualité** !

Spécialités emblématiques du savoir-faire savoyard. Tommes et **Raclettes** s'imposent aujourd'hui comme les mets d'excellence à déguster lors de ces **moments où convivialité et partage** sont les maîtres-mots.

Chez Pochat & Fils, ces fromages se parent de leurs plus beaux atours avec **une association raffinée et formidablement parfumée**. L'enseigne dévoile **deux nouvelles recettes de Tomme et fromage pour Raclette à la truffe** qui séduiront sans nul doute tous les convives. Que les festivités commencent sous le signe de la finesse !



Nouveau

LA TOMME DE MONTAGNE À LA TRUFFE

La finesse et l'élégance du goût



L'apéritif donne le "la" des festivités : une occasion idéale pour sortir des sentiers battus et proposer aux convives des mets originaux aussi délicieux que surprenants.

Pour Noël 2021, Pochat & Fils propose une Tomme de montagne à la truffe : un fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier 100% savoyard, fabriqué en Haute-Savoie (74).

La Tomme rencontre ici la truffe d'été, incorporée directement dans le caillé, pour une alliance tout en équilibre entre le goût du fromage traditionnel et ce champignon noble et délicat.

En résulte un produit d'exception qui fera le bonheur des papilles les plus intransigeantes.

- Fromagerie Coopérative des Hauts de Savoie de Frangy
- Affinage : 4 semaines sur planches d'épicéa
- Disponible en grandes surfaces à la coupe
- Poids : environ 1,8kg
- PVC* : 23 €/kg

*Prix de Vente Constaté



Nouveau

FROMAGE POUR RACLETTE À LA TRUFFE

Un mariage de saveurs surprenant



Pour ces fêtes de fin d'année, Pochat & Fils réinterprète un classique avec une recette incontournable sublimant un produit de terroir : le fromage pour Raclette à la truffe d'été !

Les fromagers allient avec savoir-faire le lait de vache 100% savoyard, des brisures de truffes et un arôme naturel pour une création féérique.

Fleurit ainsi un mariage surprenant, alliant le crémeux et l'onctuosité du fromage à Raclette au goût subtil de la truffe.

Un produit d'exception qui apportera une touche de noblesse aux tables de fêtes !



- Fromagerie Coopérative des Hauts de Savoie de Frangy
- Affinage : 8 semaines sur planches d'épicéa
- Disponible en libre service, à la coupe et au frais emballé en plateau assortiment (avec raclette de Savoie IGP et raclette à l'ail des ours)
- Poids : 250g
- PVC* : 5,25 € l'unité

*Prix de Vente Constaté



MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE

fromage pour Raclette à la truffe Pochat & Fils et lard fumé au thym et romarin

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|----------------------------------|
| - 8 pommes de terre | - 200 ml de bouillon de volaille |
| - 8 fines tranches de lard fumé | - 2 gousses d'ail |
| - 200 g de fromage pour Raclette à la truffe Pochat & Fils | - thym |
| - huile d'olive | - romarin |
| | - sel, poivre du moulin |

PRÉPARATION *Recette pour 4 personnes*

- Préchauffer le four à 200 °C
- Éplucher les pommes de terre, les émincer en très fines rondelles. Couper les tranches de lard en morceaux.
- Huiler un plat à gratin rond, et déposer au fond du plat l'ail ciselé.
- Disposer en cercle les pommes de terre en rondelle en alternant par un morceau de lard, une tranche de raclette à la truffe. Saler, poivrer et arroser avec le bouillon de volaille.
- Parsemer sur les pommes de terre le thym et le romarin effeuillé. Enfourner 30 minutes.

À table !



VERRINE DE CONFIT DE CANARD

Perles Alpina Savoie, Tomme de montagne à la truffe Pochat & Fils

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|--------------------------------------|
| - 240 g de Perles Alpina Savoie | - 10 cl de crème montée en chantilly |
| - 100 g de Tomme de montagne à la truffe Pochat & Fils | - 10 ml de vin blanc |
| - 300 g de confit de canard | - bouillon de volaille |
| - 10 cl de crème liquide | - ciboulette |

PRÉPARATION *Recette pour 4 personnes*

- Chauffer la crème liquide, ajouter la Tomme de montagne à la truffe Pochat & Fils en petits cubes puis le vin blanc. Une fois la Tomme fondue, filtrer, assaisonner. Laisser refroidir, mélanger doucement avec la crème montée en chantilly et réserver.
- Cuire les perles 8 min dans un bouillon de volaille.
- Réchauffer les cuisses de canard, puis enlever la peau et effiloche la chair.
- Répartir dans les verrines le canard effiloché chaud, par-dessus les perles, puis ajouter l'émulsion à la Tomme à la truffe.
- Parsemer de quelques effilochés de confit de canard, de quelques brins de ciboulette, et de baies roses.

Bonne dégustation !



À propos de Pochat & Fils

Créée en 1919 par Édouard Pochat, issu d'une famille productrice de Reblochons fermiers, la fromagerie Pochat & Fils partage depuis 30 ans une histoire commune avec la coopérative des Fermiers Savoyards autour de la constitution en 1989 de la Société Laitière des Hauts de Savoie, basée à Musièges, près d'Annecy. Les Fermiers Savoyards collectent 85 millions de litres de lait par an auprès de 285 éleveurs régionaux. Pochat & Fils s'est spécialisée dans l'élaboration de spécialités locales, comme la Tomme de Savoie IGP, le Reblochon de Savoie AOP, la Raclette de Savoie IGP ou encore l'Abondance AOP. Pour la confection de ces fromages, elle s'approvisionne exclusivement auprès des producteurs régionaux et respecte le cahier des charges très strict des appellations AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée).

www.pochatetfils.fr



CONTACTS MÉDIAS
MONET+ASSOCIÉS