

L'INSTANT
"T"
TOME
DES
BAUGES



La Tome des Bauges AOP au goûter ? On a osé ! Une crème glacée ?

Aaah l'Instant T... Ce moment précieux où nos palais se délectent de savourer la Tome des Bauges AOP au lait cru. Dans le massif des Bauges, à cheval sur les deux Savoie, toutes les occasions sont bonnes pour en croquer ! Et pour fêter l'été, à la Rotonde des Trésoms à Annecy, dans la brigade du Chef étoilé Eric Prowalski, le Chef pâtissier, Charles Sandraz s'est volontiers prêté au jeu en créant une crème glacée à la Tome des Bauges, seule tomme AOP de France. Un peu culotté ? Vous nous en direz tant ! On vous offre la recette mais on vous prévient... C'est très bon !

Glace des Bauges, cornet au bleuets

Le cornet

Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre glace avec la fécule et la farine. Ajouter les blancs d'œufs, bien mélanger au fouet puis ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau. Finir en ajoutant la pincée de bleuets. Étaler sur un tapis silicone et cuire 8 minutes à 170°C. À la sortie du four, couper en triangle puis rouler en forme de cône. Vous pouvez remettre au four quelques secondes pour réchauffer la tuile car il faut les rouler quand elles sont chaudes et encore malléables. Laisser et stocker en boîte hermétique.

La glace

Réaliser une crème anglaise. Pour cela faire chauffer le lait, la crème et la poudre de lait. Pendant ce temps, mélanger le miel avec les jaunes et fouetter quelques secondes pour blanchir le mélange. Couper la Tome des Bauges en petits morceaux pour faciliter sa fonte. Ensuite verser les jaunes et le miel dans la casserole avec les liquides, cuire à frémissement, puis retirer immédiatement du feu et ajouter la Tome des Bauges. Mélanger puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Faire refroidir puis mettre dans le mixeur. Une fois la glace prise, dresser deux boules et disposer dans un cornet. Rajouter des pétales de fleurs de saison plutôt aromatiques, déguster.

	CORNET AUX FLEURS SÉCHÉES	GLACE À LA TOME DES BAUGES AOP
	125 g de sucre glace	200 g de crème (minimum 30 % de MG)
	25 g de fécule de maïs	200 g de lait
	45 g de farine	30 g de poudre de lait
	3 blancs d'œufs (garder les jaunes pour la glace)	2 jaunes d'œufs
	60 g de beurre fondu	30 g de Tome des Bauges au stade minimum d'affinage (5 semaines)
	1 pincée de fleurs séchées	

