



L'été sera show !

10 ans d'IGP, 10 ans de gourmandise assumée pour notre Saint-Marcellin rondouillet !

Le proverbe est très clair et on ne peut que l'adorer : quand on aime on ne compte pas ! Pour notre fromage préféré, toutes les occasions sont bonnes pour le consommer, mieux, le dévorer !

Ainsi quelle que soit la saison, rassurant l'hiver, fraîcheur laitière à l'inter, givré culotté l'été, nombreuses sont les versions nature ou cuisinées, fondues ou à cru. Ainsi soit-il, la lassitude n'est pas au programme des gourmets et cela va plutôt très bien au Comité pour le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien en toute félicité !

Histoire à manger

Connecté depuis le 15^{ème} siècle et aussi loin qu'on s'en souvienne dans l'alimentation des familles, pur produit agricole répondant à un savoir faire fermier, le Saint-Marcellin porte en lui l'héritage local d'une tradition en Dauphiné, en son cœur le goût pur et émotionnel des racines nourricières régressives. Gage d'amour, de qualité, de territoire et de belles valeurs humaines, en 2013, l'INAO décerne au petit palet une Indication Géographique Protégée, label précieux à préserver.



Repas de fêtes !



80 grammes de bonheur au minimum, sec, moelleux ou entre les deux, des notes de miel et de fruits, saveurs d'antan et d'origines avant tout, à l'occasion des 10 ans de l'IGP et pour fêter les beaux jours annoncés, ce ne sont pas une mais deux recettes qu'on vous offre à grignoter ! Vous retrouverez également en bas de communiqué, le lien vers les événements consacrés à l'anniversaire célébré !

Le traditionnel revisité dans l'œuf à la paysanne !

INGRÉDIENTS :

- 1 œuf
- Du lard paysan fumé
- Un demi Saint-Marcellin IGP
- 10cl de crème liquide
- Une tranche de pain de campagne
- Des noix de Grenoble AOP
- De l'huile de noix
- Un oignon cibette
- Sel et poivre du moulin
- Quelques fleurs comestibles



Faites fondre le Saint-Marcellin dans la crème liquide avec un peu d'huile de noix et du poivre. Retirez du feu et couvrez. Dans le même temps. Coupez le lard en morceaux grossiers et faites le revenir dans une poêle bien chaude sans noircir. Retirez du feu et couvrez. Concassez quelques noix. Ciselez l'oignon cibette, le blanc d'un côté, le vert de l'autre. Réservez. Coupez le pain de campagne en petits dés avec des noix concassées et faites revenir dans le gras du lard avec le blanc de l'oignon, du sel, du poivre. Dans une poêle à part, faites un œuf au plat. poivrez et dressez. Au fond d'une assiette creuse, disposez le pain grillé puis arrosez de crème de Saint-Marcellin. Déposez l'œuf au plat délicatement sur le dessus et placez le lard, le vert de l'oignon, le reste des noix. Un tour de moulin à poivre, quelques gouttes d'huile de noix et des pétales de fleur et le printemps s'invite à table !

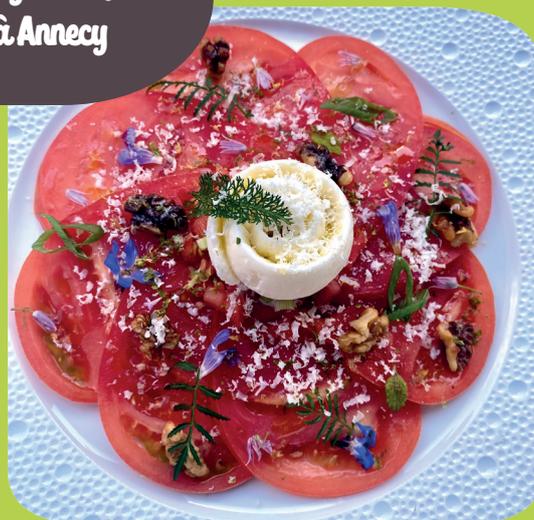
Tomate au Saint-Marcellin glacé, herbes et fleurs du jardin par Eric Prowalski chef étoilé à la Rotonde des Trésoms à Annecy

Pour 4 personnes :

- 2 tomates charnues et assez fermes type cœur de bœuf
- Le zeste d'un citron
- Une poignée de cerneaux de noix
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Fleurs et aromates du jardin, ici menthe, bourrache, tagette, fleur de sauge, cerfeuil musqué, cibette
- Un Saint-Marcellin IGP sec

Pour la glace :

- 2 Saint-Marcellin IGP moelleux de préférence
- 4 g de stabilisateur
- 500 g de lait entier
- 15 g de sucre
- 0.5 g de sel



Faire frémir le lait. Mélanger le sucre et le stabilisateur. Verser sur le lait et faire bouillir le tout en mélangeant pour ne pas faire brûler. Ajouter le Saint-Marcellin et le sel puis mixer. Faire refroidir puis verser dans la sorbetière. Une fois la glace prise, l'étaler sur une plaque et placer au congélateur.

Pour le dressage :

Couper des tranches très fines de tomates et les dresser en carpaccio. Réserver. Torrifier légèrement les noix de Grenoble AOP et laisser refroidir. À la dernière minute, faire une corolle de glace avec une bouleuse à glace trempée dans l'eau chaude.

La déposer au centre du carpaccio. Assaisonner de sel, de poivre, d'un filet d'huile olive, de zeste de citron. Déposer les noix, les fleurs et herbes, râper du Saint-Marcellin sec et servir.

Bon appétit !



 
@saintmarcellinigp

www.fromage-saint-marcellin.fr

Contact Presse

MAGALI BUY
AGENCE SOGO COM

 06 81 87 94 32
04 50 45 69 15

magali@sogocom.fr

Evènements & Journées Portes Ouvertes

avec focus sur l'histoire et la fabrication, dégustation terroir, et traite du soir quand cela est possible, retrouvez le calendrier :

