

LA TOMME DE CHÈVRE FERMÈRE

UN PEU D'HISTOIRE

La tomme de chèvre est un produit traditionnel et ancestral. A l'origine, sa production s'est développée en zone de montagne : Savoie, Haute-Savoie et Pyrénées. De nos jours, elle est fabriquée dans toute la France.

FICHE D'IDENTITÉ

Epais cylindre de taille et d'épaisseur variables, la tomme de chèvre fermière est un fromage à pâte pressée non cuite moelleuse et blanche à la coupe, à la croûte fleurie, bleutée à grise. « Fermière » signifie qu'elle est fabriquée à la ferme, avec le lait cru des chèvres d'un seul et même troupeau.

C'est un produit vivant qui s'affine : de doux et subtil lorsque la tomme est jeune, son goût deviendra plus intense avec le temps.

ÉTAPES DE FABRICATION



1. LE LAIT CRU EST CHAUFFÉ ET EMPRÉSURÉ (AJOUT DE COAGULANT NATUREL)
2. LE CAILLÉ OBTENU EST TRANCHÉ, BRASSÉ ET RÉCHAUFFÉ
3. IL EST RÉPARTI DANS DES MOULES PUIS ÉGOUTTÉ
4. IL EST DÉMOULÉ, SALÉ ET MIS À L'AFFINAGE SUR PLANCHES EN CAVE
5. IL EST RÉGULIÈREMENT FROTTÉ À LA MAIN ET RETOURNÉ

La durée d'affinage de la tomme de chèvre fermière est de plusieurs jours à plusieurs mois selon le producteur.

DÉCOUPE DU FROMAGE



EMPAÑADAS À LA TOMME DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS

1/2 tomme de chèvre
2 rouleaux de pâte brisée
200 g de myrtilles
1 jaune d'œuf

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit bol, découper 8 cercles de pâte d'environ 10 à 12 cm de diamètre. Tailler la tomme de chèvre en petits dés. Déposer quelques dés de fromage sur chaque moitié de cercle et ajouter des myrtilles. Humidifier les bords de chaque cercle de pâte avec un petit peu d'eau et refermer chaque empañada en soudant bien les deux parties à l'aide d'une fourchette.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner les empañadas de jaune d'œuf puis les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 20 minutes de cuisson. Déguster chaud.



FINE TARTE À LA TOMME DE CHÈVRE, AUX TOMATES CRÛES ET JAMBON

INGRÉDIENTS

200 g de tomme de chèvre
150 g de beurre
220 g de farine
4 belles tomates
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 tranches de jambon Ibainoa séché 18 mois
1 cuillère à soupe de pignons de pin
2 échalotes
Piment d'Espelette
Sel et poivre
Vinaigrette

PRÉPARATION

Avec un batteur, faire une pâte homogène en mélangeant le beurre, la farine et 180 g de tomme de chèvre râpée. Décortiquer et tailler en dés les tomates, les laisser égoutter, ciseler l'échalote et tailler les pignons de pin. Faire cuire le fond de pâte à 170° pendant 12 minutes. Bien mélanger les tomates, les pignons et l'échalote. Cercler ou disposer le mélange sur le fond de tarte. Déposer harmonieusement le jambon et 20 g de copeaux de tomme de chèvre. Verser délicatement un cordon de vinaigrette autour de la tarte.



CAKE MOELLEUX À LA COURGETTE, CURRY ET TOMME DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS

150 g de Tomme de chèvre
400 g de courgettes
1 oignon
1 filet d'huile d'olive + 100 ml
3 œufs
100 ml de lait
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à soupe de curry
en poudre
Sel/ Poivre du moulin
1 noix de beurre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Râper les courgettes, puis éplucher et émincer l'oignon. Faire revenir le tout pendant 10 minutes dans l'huile d'olive.

Battre les œufs, les 100 ml d'huile d'olive et le lait dans un récipient, puis incorporer petit à petit la farine, la levure chimique et le curry en poudre.

Ajouter ensuite les courgettes et l'oignon poêlés. Couper la tomme de chèvre en dés et la déposer dans la préparation. Saler et poivrer, puis mélanger l'ensemble une dernière fois.

Beurrer un moule à cake et verser la pâte à l'intérieur. Enfourner pour 1 heure de cuisson.

#FROMAGISSONS

JE SOUTIENS LES PRODUCTEURS DE MA RÉGION

Plus que jamais, il est important de bien manger et de consommer local ! Les producteurs de fromages de chèvre comptent sur vous comme vous pouvez compter sur eux pour fabriquer de bons produits.

Alors pour repérer les producteurs les plus proches de chez vous, rendez-vous sur la carte www.outrouvermonfromagedechevre.fr

#OùTrouverMonFromageDeChèvre



www.fromagesdechevre.com

À PROPOS DE L'ANICAP

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) est une association de type Loi 1901, qui représente, depuis 1983, l'ensemble des producteurs et des transformateurs français de lait de chèvre.



LA TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE

