

Pour célébrer son 40^{ème} anniversaire, la Maison Gaborit vous fait découvrir chaque mois un produit phare, une recette et les savoir-faire d'une équipe de passionnés.

ZOOM SUR LA TOMME D'ANJOU

HISTOIRE



En 2005, Marie GABORIT diplômée de l'ENILBIO et passionnée par la transformation du lait, lance son premier fromage affiné bio à base de lait de vache Jersiaise : **la Tomme d'Anjou**. Un régal de Jersiaise qui obtient la médaille d'Or au concours mondial des fromages de Jersey (2012).



FABRICATION ET AFFINAGE

Les tommes sont des fromages à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé avec une croûte naturelle de couleur grise. Le lait est mûré, puis emprésuré, décaillé et brassé. Ensuite vient le moulage. Le fromage est alors pressé, salé, ressuyé puis mis en cave pour un affinage de deux mois et demi sur des planches en bois d'Epicéa. Durant l'affinage, les tommes sont retournées et frottées manuellement chaque semaine. Nous proposons aussi des tommes au lait de chèvre et au lait de brebis.



Nouveauté

Crèmeux d'Anjou



Le camembert au lait de Jersiaise

Fabrication traditionnelle de fromage à pâte molle et croûte fleurie. Fromage moulé à la main.



Lancement
début octobre

CRUMBLE DE LÉGUMES

à la Tomme d'Anjou

4 x 4

¼ de potimarron - 2 courgettes - 1 belle betterave crue - 100g de Tomme d'Anjou - 60g de farine complète de blé, de riz ou d'épeautre - 40 g de poudre de noisette - 40g de beurre doux - 12 noisettes

Peler et râper séparément les légumes. Les faire revenir individuellement dans un faitout légèrement huilé, pendant 5 à 8 minutes. Egoutter et presser pour ôter du jus. Préchauffer le four à 180 °C.

Disposer les légumes étage par étage dans un plat à gratin ou quatre petits plats individuels.

Râper 80g de Tomme d'Anjou (garder 20g de fromage pour la décoration). Placer dans un saladier et ajouter la farine, la poudre de noisette et le beurre coupé en morceaux. Sabler le mélange du bout des doigts. Répartir sur les légumes.

Enfourner pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré. Rajouter les noisettes entières et les cubes de fromages pour décorer la surface du crumble. Servir chaud, tiède ou froid.



Plus de recettes sur www.bernardgaborit.fr

SNC Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier