



Le Saint-Marcellin IGP vole la vedette à la tomate-Mozza !

Et pourquoi pas ? Sortons des sentiers battus, défrayons la chronique et réinventons les standards de la gastronomie estivale avec nos richesses terroir ! Gourmand, avec du caractère, le Saint-Marcellin IGP relève le défi avec entrain et s'invite dans la revisite des entrées star de l'été...
Quelle bonne idée !

Tout 1 fromage

Il faut dire, que notre petit palet IGP, en a bien des histoires à raconter. Bien sûr celles de ses origines, dans la tradition fermière et agricole. Dans les vertus nourricières fondamentales des produits laitiers. Dans les anecdotes de sa région, le Dauphiné, puits vivrier authentique à la nature préservée. Depuis le XV^e siècle, les Saint-Marcellin se sont laissés happés, dégustés, engouffrés. Imaginez le nombre de doigts dévorés en quête de la moindre miette étalée ! De l'alimentation de base au plaisir gourmet, ils ont roulé leur bosse, secs, moelleux ou même bleus, plus ou moins affinés, ils sont partout et selon vos goûts et quel bénédictité !



Cru ou cuit ? Du pain béni !



Parce que rappelons-le. Si chaque fromage a sa spécificité, tous ne peuvent prétendre à proposer plusieurs meilleures versions d'eux-mêmes. Le Saint-Marcellin IGP oui ! Tout simplement parce qu'à ses différents stades d'affinage, il fait le bonheur des palais singuliers. Doux ou fort, avec de la mâche ou fondu en bouche, en morceau délayé ou simplement râpé, il s'adapte à toutes les idées. Et comme tous les goûts sont dans la nature, c'est plutôt bien joué. Du bout des doigts ou sur le pouce, à la croque, sur une tartine grillée ou au goûter. En plateau, au diner, sur des pics en soirée, à tout moment à chacun son Saint-Marcellin et ça tombe bien !



Vous avez dit classique ?

Mais si son succès réside encore dans la manière brute de le consommer, il est véritable produit d'exception, une fois cuisiné. Pâte molle au lait entier de vache, cru ou thermisé, sa texture onctueuse s'adapte parfaitement aux effets gratinés, aux crémeaux rassurants, aux flans et autres textures réconfort traditionnelles.

En Marcelline version feuilletée, tarte à l'oignon, œuf cocotte ou burger dégouliné, il s'incruste aux recettes et aux inspirations diverses et variées, sans jamais se dénaturer au nom du vrai goût fermier. Cru, cuit et même grillé, la tradition subsiste, ne reste plus qu'à goûter pour comprendre et enfin, s'en délecter sans satiété.

Chef ? Dites cheese !

Ainsi l'idée est venue de s'adapter aux chaleurs de l'été, dans une glace osée au Saint-Marcellin IGP, qui vient faire sa belle dans la tomate Mozzarella. Nous avons mis un chef au défi de la réaliser et c'est **Eric Prowalski, chef étoilé à La Rotonde des Trésoms à Annecy** qui s'est prêté au jeu.

Originaire du bassin d'Arcachon, installé à Annecy depuis 2011, il distille avec audace et poésie, une gastronomie à califourchon entre les territoires arcachonnais et du bord de lac. Eau cristalline, eau iodée, verticalité des montagnes savoyardes et courbes des dunes, ses inspirations croisent les souvenirs sensoriels ancrés à la découverte d'un terroir qui le passionne, depuis qu'il y a posé un pied.

Et c'est tout en subtilité et en finesse qu'il dépose à l'assiette, cette délicatesse qui l'incombe, un lien viscéral qu'il tisse avec l'humain dans une humilité totale. Quoi de mieux pour sublimer un produit qui rappelle aux sources et à l'essentiel, les beautés d'un territoire nature et authentique qui fait vibrer au quotidien, sa propre histoire.

Ainsi, entouré de sa brigade tout sourire, il a cueilli le Saint-Marcellin comme si l'IGP était la sienne, et réalisé une recette vitaminée et connectée à son identité culinaire émotionnelle et engagée.



Tomate au Saint-Marcellin glacé, herbes et fleurs du jardin

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, cebette
- Un Saint-Marcellin 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.

Torréfier 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 !



Contact Presse
MAGALI BUY
AGENCE SOGO COM
06 81 87 94 32
04 50 45 69 15
magali@sogocom.fr



@saintmarcellinigp