



La Tomme au Foin

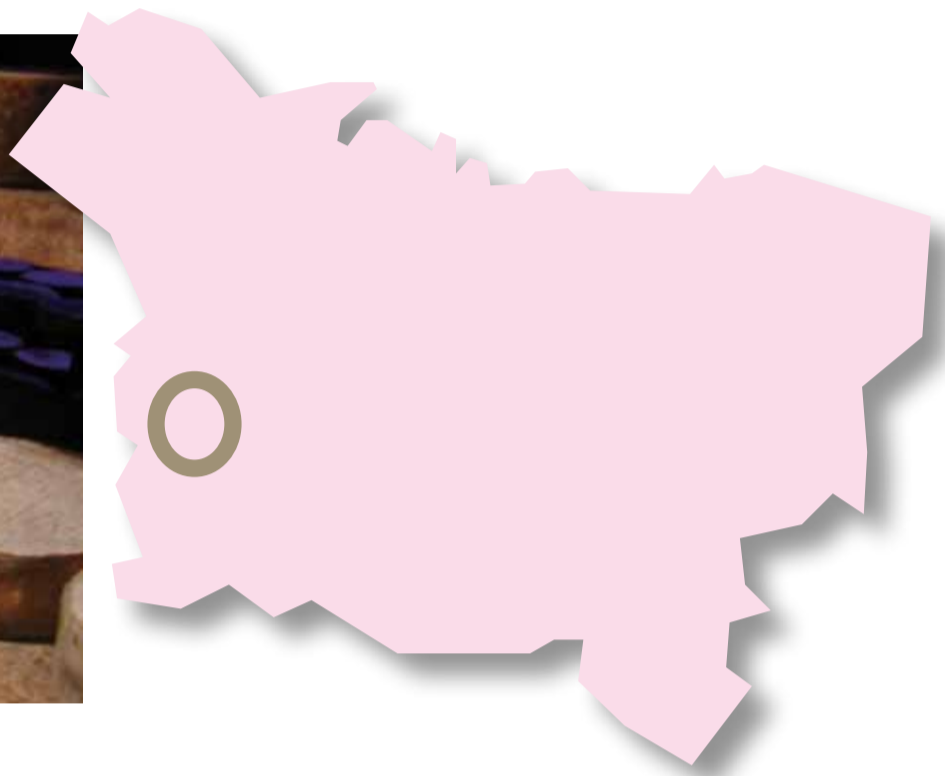
RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

TOUTE UNE HISTOIRE

La tomme au foin se présente sous forme d'une roue d'environ 20 cm de diamètre et 7 cm d'épaisseur. Elle pèse près de 2 kg. Emballée dans une feuille de papier, sa croûte grisâtre, duveteuse et épaisse est enrobée en fin d'affinage durant 1 mois dans un nid de foin. Elaborée avec du lait de vache entier non pasteurisé, son goût est marqué des arômes de fenaison et des odeurs de foin fraîchement coupé dus à la présence d'un produit organique naturel appelé coumarine.



© C Pouillart / LaSalle Beauvais



LA TOMME AU FOIN : LA CUISINER, LA DÉGUSTER



© C Pouillart / LaSalle Beauvais

La tomme est travaillée en production biologique ou en démarche « Bleu Blanc Cœur ». Ce label met en valeur l'intérêt d'un lait riche en acides gras insaturés de type Oméga-3 pour la santé cardiovasculaire. La dégustation de ce fromage original peut se faire à

l'apéritif, en en-cas dans la journée, ou en fin de repas. Son goût assez doux appelle un vin blanc fruité pour l'accompagner. Quelques recettes revendiquent fièrement son usage. On retiendra le soufflet, la tarte, la crêpe fourrée, mais aussi en sauce accompagnant du porc ou du poulet au cidre agrémentés d'une fondue d'endives.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Anaëlle BROUWER, Ana Dulce DE SOUSA, Marine DE LA MALENE, Alice HUYNH, Anaëlle ISOARD, Elise LABBE, Coline PERCHENET, Claire PETITJEAN, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits