

Ingédients

- 1 fond de tarte brisée surgelé (\varnothing 27 cm)
- 200 g Beaufort râpé

Appareil à crème prise :

- 23 cl crème fluide 30% MG
- 23 cl lait 1/2 écrémé
- 2 œufs entiers
- 2 g sel
- 1 g poivre gris moulu

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Savoie

Tarte au Beaufort

Déroulé

- Répartir le fond de tarte brisée sur une plaque à pâtisserie.
- Râper le Beaufort (si non râpé).

Réaliser l'appareil à crème prise :

- Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel et le poivre.
- Garnir le fond de tarte avec 200 g de Beaufort râpé.
- Verser l'appareil.

Cuire :

- Préchauffer le four à 250°C (chaleur sèche).
- Cuisson 1 : 220°C, 20 min, ventilation 2/5, 50 % humidité.
- Cuisson 2 : 180°C, 25 min, ventilation forte, 0 % humidité.
- Contrôler la cuisson, refroidir en cellule.

Ingédients

- 2 kg bœuf (paleron ou macreuse, coupé en morceaux)

Bouillon :

- 27 cl d'eau
- 20 g fond de déglacage (ou concentré)
- 200 g oignons émincés
- 20 g ail haché
- 100 g tomates concassées
- 2,7 g de bouillon de légumes en poudre
- 10 g sel
- 60 cl vin rouge

Garniture aromatique :

- 150 g carottes en cubes (10x10 mm)

JEUDI 9 OCTOBRE 2025

Savoie



Bœuf bourguignon et lentilles vertes, dés de courges fondantes

Déroulé 1/2

Marquage de la viande

- Saisir la viande (2 kg en 2 ou 3 fois si nécessaire)
- Mode : « Viande nat. panée ; Fin ; Coloration 3/4 ; 3 min »
- Déglacer régulièrement la sauteuse pour récupérer les sucs (Attention à ne pas les brûler !)
- Débarrasser la viande dans un bac.

Réaliser le bouillon

- Faire revenir 200 g d'oignons émincés + 20 g d'ail.
- Ajouter les tomates concassées, fond de déglacage, vin rouge et bouillon.
- Porter à ébullition puis maintenir à 90°C.

Cuisson basse température

Option 1 : Au four

- Ajouter les carottes (150 g) dans le bac.
- Couvrir à hauteur avec le bouillon.

Préchauffer le four :

- Mode : « Viande ; Vapeur douce et maintien »
- Delta T° : 50°C ; Sonde à cœur : 83°C
- Faire une brochette de viande pour la sonde, l'immerger, couvrir et lancer la cuisson.

Option 2 : En sauteuse

- Ajouter carottes + viande.
- Sélectionner « Ragoût doux et maintien ; Viande rouge ; Sans coloration ».
- Mouiller avec le bouillon à hauteur.
- Temps : environ 14 h de cuisson douce.

Récupérer le bouillon de cuisson pour réaliser la sauce.

Conditionnement

À chaud :

- Maintenir la viande à 70°C pendant la réalisation de la sauce.
- Passer en cellule de refroidissement.

OU à froid :

- Refroidir la viande après récupération du bouillon.
- Réaliser la sauce avec le bouillon, refroidir puis napper la viande à froid.
- Réservoir à +3°C
- Enregistrer HACCP (contrôle des T° cuisson/refroidissement).

NB : Ajuster la quantité d'eau du bouillon selon le déglaçage.



Ingédients

- 90 g lentilles vertes BIO
- 50 g courges en dés (10x10 mm)

Bouillon de cuisson :

- 1 c. à soupe d'huile de tournesol
- 5 g oignons frais
- 0,7 g ail frais haché
- 12 cl eau
- 1,3 g sel
- 2 cl lait de coco
- 4,7 g beurre
- 0,7 g cumin
- 0,7 g bicarbonate de soude
- 0,7 g persil haché

Savoie

Bœuf bourguignon et lentilles vertes, dés de courges fondantes

Déroulé 2/2

La courge

- Découper la courge en dés de 10 x 10 mm à l'aide d'un coupe-légumes, puis la colorer généreusement au beurre dans une sauteuse et assaisonner avec le cumin. Cuire 2 minutes.
- Faire revenir les oignons dans l'huile, puis ajouter l'ail et porter à ébullition l'ensemble des ingrédients du bouillon (à couvert).
- Ajouter les lentilles vertes dès l'ébullition et mélanger régulièrement pendant 15 minutes.
- Saler et prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes.
- Ajouter le persil et les dés de courge, puis conditionner les lentilles à chaud et refroidir.



Ingédients

Pour la pâte à moelleux :

- 250 g de pommes
- 200 g de poires
- 100 g de compote de poire sans sucre ajouté
- 150 g de sucre cassonade
- 200 g de lait
- 25 g de rhum (optionnel)
- 3 œufs entiers
- 150 g de farine T80
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'huile d'olive

Pour le glaçage :

- 1 œuf
- 50 g de sucre cassonade
- 50 g de beurre fondu

Savoie

Moelleux caramélisé aux poires et pommes

Déroulé

Pâte à moelleux :

- Fouetter le lait, les œufs, l'huile, la compote et le rhum.
- Dans un autre bol, mélanger la farine tamisée, la levure et la cassonade.
- Réunir les deux préparations, fouetter énergiquement pour faire mousser.
- Peler et épépiner les fruits. Les couper en fines lamelles.
- Ajouter les lamelles à la pâte et bien mélanger pour qu'elles soient enrobées.

Cuisson :

- Répartir la préparation dans un moule beurré et fariné.
- Préchauffer à 200°C, puis cuire à 180°C pendant 25 minutes (chaleur tournante, humidité 100%, ventilation 4/5).

Glaçage :

- Fouetter l'œuf, le sucre et le beurre fondu.
- Après 25 minutes de cuisson, répartir ce glaçage sur le gâteau.
- Remettre au four pour 10 minutes à 180°C (0% humidité, ventilation 4/5).

Finition :

- Laisser refroidir complètement avant de découper.
- Servir froid.

Entrée - Tarte au Beaufort



©Jean-Claude PEPIN

En 1965, 7 coopératives de la zone Beaufort (Beaufort-sur-Doron, Moûtiers, Bourg-Saint-Maurice, Aime, Lanslebourg, Saint-Sorlin-d'Arves et La Chambre) se sont regroupées pour créer l'union des producteurs de beaufort (UPB) avec l'objectif de l'UPB est d'assurer une qualité optimale des produits, de faire perdurer l'agriculture en zone de montagne et de relever les défis techniques inhérents à cette volonté.

C'est sous son impulsion que le fromage beaufort obtient dès 1968 l'appellation d'origine protégée (AOP).

335 exploitations agricoles assurent la production du lait à beaufort, elles sont de petites tailles (production laitière moyenne de l'ordre de 80 000 litres de lait par an par unité de travail pour ces exploitations contre 200 000 litres en moyenne pour les exploitations au niveau national) sachant que de nombreux agriculteurs exercent par ailleurs une double activité liée aux sports d'hiver.

Ce sont quelques 13 000 vaches de race tarine (race locale à faible effectif) ou abondance qui produisent le lait destiné à la fabrication du beaufort. 34 ateliers de transformation et de collecte. Les coopératives laitières assurent 75 % de la production, le reste étant composé de groupements pastoraux, d'ateliers individuels d'acheteurs de lait. La production annuelle de beaufort est d'environ 5 000 tonnes. Au total environ 1 000 emplois : 750 en exploitation, 160 en transformation, affinage et une centaine en commercialisation.

Plat - Bœuf bourguignon et lentilles vertes dés de courges fondantes



©Alexis FEREIRA - SAB

Les exploitations de bovins lait sont majoritaires en Savoie (564), contre 105 exploitations en bovins viande. La Savoie compte 4 abattoirs de proximité : Chambéry, Saint Etienne de Cuines, Bourg Saint Maurice et Beaufort.

L'abattoir de Beaufort et la SICA (société d'intérêt collectif agricole) qui assure les aspects de commercialisation appartiennent aujourd'hui aux producteurs de Beaufort.

La SICA s'inscrit fortement dans les circuits courts, en valorisant la viande du cheptel laitier, aussi bien auprès de la restauration collective, que dans les magasins de la coopérative profitant également à la population touristique.

Les légumineuses sont historiquement peu présentes dans la production savoyarde. A l'initiative des plans alimentaires territoriaux (PAT) de cœur de Savoie et du Département de la Savoie, des expérimentations sont conduites sur le territoire afin d'identifier les leviers nécessaires pour implanter cette production.

Dessert – Moelleux caramélisé aux poires et pommes



©Syndicat des fruits de Savoie

L’arboriculture en Savoie est une arboriculture de qualité centrée sur les pommes et poires.

Ce sont 34 exploitations, 292 ha de vergers produisant 6750 tonnes de pommes et poires et 120 tonnes de noix.

La très grande majorité de la production se fait sous signe de qualité : IGP Pommes et Poires de Savoie, AOC noix de Grenoble, voire agriculture biologique.