



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956



La Bournette Vercors Lait est une tomme de 1,5 kg environ, au lait de vache issu de troupeaux des fermes du Vercors.

Conseil de Fromager



CRIQUE À LA BOURNETTE

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gros oignons
- 1 filet d'huile
- 100 à 200 g de Bournette
- 100 g de lardons
- Cerneaux de noix
- Sel

1. Éplucher et émincer les oignons en fines lamelles.
2. Les faire revenir à feu doux. Les oignons doivent rester translucides.
3. Éplucher et râper les pommes de terre. Ôter la croûte de la Bournette et la couper en petits cubes.
4. Mélanger les oignons refroidis, la Bournette, les pommes de terre et les cerneaux de noix concassés.
5. Assaisonner.
6. Chauffer une poêle avec un filet d'huile.
7. Verser le mélange de pommes de terre. Tasser dans la poêle.
8. Colorer la crique et la retourner pour la cuire sur l'autre face.
9. Déguster avec une salade verte.



LA BOURNETTE

- Fromage de caractère, beurré, au léger goût de noisette, avec une pâte souple, non pressée, au lait de vache entier thermisé.
- Pâte blanche ou jaune selon les saisons avec des petits trous
- Croûte grise, parsemée de légères moisissures
- **Affinage** : 30 jours
- **Poids** : 1,5 kg environ
- **Dimensions** : forme cylindrique arrondie 18/20 cm de diamètre, 6/8 cm de haut
- **Taux M.G.** : sec 48 %
- **Taux M.G.** : poids total 28 %
- **Colisage** : Colis de 3 pièces
- **Emballé** sous film ou papier paraffiné
- **EAN 13** : 3 760 104 010 240

