



### *Préparation simple*

## **Purée de pommes de terre au Sainte Maure de Touraine à l'huile de noisette**

### ***Pour 4 personnes :***

- 150 gr de crème liquide spéciale «cuisson»
- 1 Ste Maure de Touraine
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme type Charlotte
- 30 gr de beurre
- 60 ml d'huile de noisette
- Sel et poivre suivant votre goût

Faire bouillir la crème, ajouter le fromage entier coupé en petits morceaux sans la peau.

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée pendant 30 minutes, les passer ensuite au moulin à légumes et ajouter la crème de Sainte Maure de Touraine, bien mélanger, assaisonner, ajouter le beurre et l'huile de noisette. Servir avec une viande blanche poêlée.



*Préparation 1 heure*

## **Toasts de Sainte Maure de Touraine** au chutney de pruneaux de Tours

### ***Pour 4 personnes :***

- 12 tranches de baguette de campagne
  - 1 Sainte Maure de Touraine
  - Fleur de sel de Guérande à votre goût
  - Poivre du moulin
  - 250 gr de pruneaux de Tours
  - 75 gr d'oignons hachés
  - 10 ml de sauce soja
  - 35 gr de sucre cassonade
  - 150 ml de Vouvray demi-Sec
  - 28 gr de pignons de pins
  - 35 ml de vinaigre de xérès
  - Vinaigrette maison
- Facultatif : salade verte*

Découper 12 tranches dans la baguette et les recouvrir d'un morceau de Sainte Maure de Touraine, saupoudrer de sel et de poivre. Les passer sous le grill du four très chaud pendant 1 minute. Dans le même temps, prendre les pruneaux, les dénoyauter, les couper en cubes et les mettre dans une casserole avec les oignons hachés, la sauce soja, le sucre cassonade, le Vouvray demi-sec, les pignons de pins, et le vinaigre de xérès. Cuire à feu très doux pendant 40 minutes, laisser refroidir puis faire un petit dôme dans une assiette, disposer les 3 toasts et servir avec de la salade verte.



*Préparation 1 heure*

## **Salade de Sainte Maure de Touraine aux rillons**

### ***Pour 4 personnes :***

- 900 gr de pommes de terre
- 1 pamplemousse
- 4 brins de romarin
- 1 Sainte Maure de Touraine
- 25 gr d'échalotes hachées
- 200 gr de rillons frais
- 100 ml d'huile d'olive
- 20 ml de vinaigre de xérès
- 20 ml de porto
- Poivre blanc et sel
- ½ botte de ciboulette

Blanchir les pommes de terre à l'eau salée pendant 30 minutes. Les couper ensuite en forme de frites, laisser refroidir. Ajouter les suprêmes du pamplemousse, le romarin frais ou sec haché, la moitié d'un Sainte Maure de Touraine coupé en gros cubes (et couper le reste en 4 tranches), ajouter les échalotes hachées, les rillons coupés en lardons. Assaisonner avec l'huile d'olive, le vinaigre de xérès, le porto, le poivre blanc et le sel fin, une demie botte de ciboulette coupée en petits bâtons. Mélanger tous les ingrédients, déposer dans une assiette creuse le mélange de salade de rillons et de Ste Maure de Touraine. Poser au centre une tranche de Ste Maure de Touraine et servir.



*Préparation ¼ d'heure*

## «Raviole» de bœuf au Sainte Maure de Touraine aux éclats de noisettes

### **Pour 4 personnes :**

- 1 Sainte Maure de Touraine
  - 300 gr de filet de bœuf
  - 25 gr d'échalotes
  - 20 gr de ciboulette ciselée et  
15 gr de ciboulette en bâtons
  - Fleur de sel de Guérande
  - Vinaigrette :  
100 ml d'huile d'olive,  
20 ml de vinaigre balsamique,  
sel et poivre
  - 50 gr de noisettes concassées
- Facultatif : Salade mêlée, tomates  
fraîches en dés

Disposer sur 4 assiettes 3 très fines tranches de fromage dont on aura retiré un peu de croûte. Sur chaque tranche, déposer une pointe d'échalote hachée fraîche, une pointe de ciboulette ciselée, saupoudrer de fleur de sel et de poivre noir. Recouvrir chaque Ste Maure de Touraine d'une tranche fine de filet de bœuf passée préalablement 2 heures au congélateur pour les couper plus finement. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque « raviole » de bœuf avec la vinaigrette, saupoudrer de noisettes concassées et grillées au four, ainsi que quelques bâtonnets de ciboulette. Vous pourrez accompagner ce plat de dés de tomates et de salade verte.