



Vercors Lait

Coopérative Laitière depuis 1956

# LA BOURNETTE



## Présentation

La Bournette est une petite tomme au lait entier de vaches du Vercors issues de troupeaux à race sélectionnées (Montbéliarde, Abondance et Villarde). Elle est fabriquée depuis 8 ans dans notre Coopérative à Villard-de-Lans.



## La Fabrication

Nos fromagers ont repris une recette ancestrale de fruitière : ils travaillent à partir d'un levain pour avoir une bonne maturation et un temps de prise d'une quarantaine de minutes.

Le décaillage s'effectue en deux passages, cela permet d'obtenir un grain de caillé de la taille d'une noix/noisette. Un caillé dit coiffé est ensuite moulé avant un saumurage et un affinage en cave pendant minimum 30 jours.

Une fois affinée, la Bournette devient un fromage de caractère avec un goût beurré et de noisette. On retrouve à travers une pâte souple et onctueuse les caractéristiques d'un lait de montagne.



**Vercors Lait**

Coopérative Laitière depuis 1956



## Conseil de Fromager



**PALMIERS À LA BOURNETTE**

**ET À LA TAPENADE**

POUR 4 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 50 g de tapenade
- 150 g de Bournette



1. Étaler la pâte feuilletée.
2. Répartir la tapenade sur la pâte et disposer la Bournette coupée en fines lamelles.
3. Rouler la moitié de la pâte sur elle-même. Faire de même avec l'autre moitié pour obtenir 2 rouleaux parallèles.
4. Placer la pâte 10 minutes au congélateur pour la durcir puis la couper en tranches fines. Former des palmiers en courbant la pâte en son centre.
5. Disposer chaque palmier sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé à 200°C.
6. Servir en amuse-bouche apéritif ou avec une salade.

## 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

