



Ma recette du Pâté Oignons, Bacon à la Manigodine

Ma recette du Pâté Oignons, Bacon à la Manigodine

Un produit de terroir

La Manigodine est fabriquée dans la vallée de Manigod ; elle a été baptisée ainsi en honneur aux femmes qui assurent généralement la fabrication du fromage à la ferme

A lire aussi :

Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée (ou brisées si vous préférez)
- 1 [Manigodine](#)
- Pommes de terre (charlottes, type BF15 ou Bintje...) coupées en fines rondelles (mandoline)

- 1 sachet de dès de bacon fumés sans antibiotique (2.6% de MG) ou de Lardons sans nitrites (5% de MG)
- 2 oignons blancs nouveaux
- 2 gousses d'ail
- Crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre
- 1 moule à tarte de 28 centimètres de diamètre

Étapes

Pour commencer, éplucher et émincer les 2 oignons blancs afin de les faire revenir dans une poêle anti-adhésive avec le bacon ou les lardons. Inutile, donc, de rajouter de la matière grasse.

Éplucher et laver les pommes de terre, puis les couper en fines rondelles.

Foncer le moule à tarte avec un rouleau de pâte feuilletée. Disposer la première abaisse dans le moule à manqué. Piqueter le fond à l'aide d'une fourchette. Puis répartir la moitié des pommes de terre et le mélange lardons et oignons dorés. Saler et poivrer. Répartir le reste des pommes de terre.

Poser la Manigodine sur le tout. Rabattre la pâte sur le mélange. Mouiller les rebords à l'œuf battu avec un pinceau.

Refermer le pâté avec le second rouleau de pâte feuilletée et bien sceller l'ensemble. Faire un trou au centre pour que la vapeur s'échappe.

Pour finir, badigeonner le pâte avec l'œuf et mettre à cuire à four chaud à 200/210°C (thermostat 7) en fonction des fours, pendant environ 90 minutes.



Le saviez-vous ?

Fabrication

Premièrement, matin et soir après la traite directement à la ferme

Deuxièmement, lait cru entier de races de vaches locales : Abondance, Montbéliarde et Tarine

Troisièmement, fromage fermier cerclé d'une sangle en Epicéa pour maîtriser la souplesse de la pâte à l'affinage.

L'affinage

L'histoire d'une Manigodine commence à 8-10 jours lorsqu'elle quitte sa ferme et franchit le seuil de nos caves enterrées pour une retraite loin de toute agitation

Pendant plusieurs semaines, elle sera l'objet d'attentions particulières dictées par une rigoureuse vigilance.

Lavée, retournée selon un rythme précis, frottée, affinée de cave en cave à différentes températures, elle passera plus de 25 fois entre nos mains. Le temps, l'ambiance des caves, une surveillance quasi amoureuse auront bientôt raison de ce qui fut un fromage frais : sa couleur change, sa consistance devient homogène, son goût particulier se révèle enfin.

C'est cela l'histoire d'une Manigodine Paccard, toujours répétée et pourtant unique. Notre art un peu mystérieux d'affineur est là, fusion d'une passion avec le savoir-faire de nos producteurs, le suivi obstiné de leurs fromages, l'alchimie de nos caves finement tempérées.

Les Bréviaires

74230 MANIGOD

www.reblochon-paccard.fr