

# 3

## Grands CHEFS belges *Osent* le Comté

Challenge réussi pour nos 3 CHEFS, Marcellino Moortgat de **Josephine's**, Patrick Vandecasserie de **la Villa Lorraine** et Paul Wittamer de **la Maison Wittamer**, qui ont imaginé 8 recettes à base de Comté.



Originaire du **massif jurassien**, une région de moyennes montagnes s'étirant entre le Jura, le Doubs et l'Ain, le **Comté** révèle un profil aromatique différent selon sa micro région d'origine, sa saison, le tour de main particulier du maître fromager, la cave où il aura été élevé ou la durée de l'affinage.

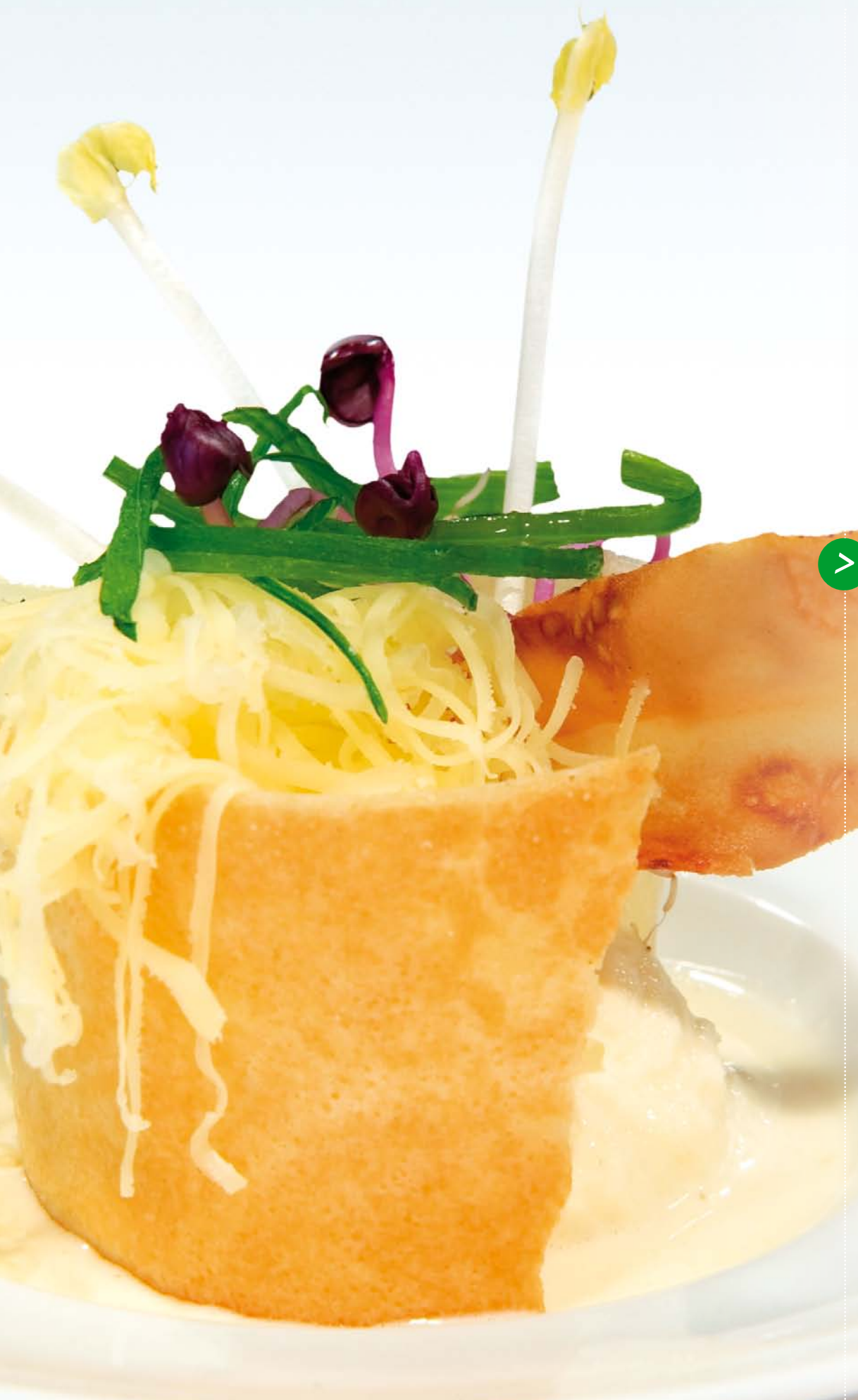
La durée moyenne d'affinage d'une meule de Comté va de **4 mois** (minimum légal) à **12, 15, 18 voire 24 mois**. Un temps nécessaire à chaque meule pour construire sa personnalité, sa texture, sa couleur, sa palette aromatique et son goût unique.

Jeune, il apporte un caractère onctueux, plus affiné, il imprime son goût typique. On compte plus de **83 arômes différents** (végétal, fruité, épicé, lactique, etc.) fréquemment rencontrés de manière naturelle dans le Comté... De quoi titiller les papilles les plus curieuses.

En cuisine, il se glisse version **sucrée ou salée** dans les amuse-bouches, les plats de poisson ou les viandes et ose même pimenter les desserts.

**Riche en calcium et précieux à l'équilibre alimentaire**, le Comté est aussi un fromage très peu salé, qui ne contient aucun additif ni colorant.

Découvrez la diversité de ce fromage d'exception dans ces 8 recettes concoctées par **3 grands chefs belges!**



## 2 Recettes du Chef Marcellino Moortgat

### *Le choix du chef*

**Le Comté** est un excellent fromage à utiliser dans la préparation de plats contemporains. **Il se marie avec beaucoup d'ingrédients.** Je me suis basé sur les produits de la saison pour créer quelques amuse-gueules plutôt hivernaux qui subliment parfaitement bien le goût équilibré du Comté.

*Josephine's*  
xxx  
RESTAURANT & BAR

*Restaurant Josephine's*  
Gentplaats 1 - 2000 Anvers  
Tél. 03.248.95.95  
[www.josephines.be](http://www.josephines.be)



**Tartare de Comté et noix de Saint-Jacques, lard fumé croquant, confiture de mandarine et de potiron, chou-fleur au vinaigre et écume de Comté.**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 noix de Saint-Jacques
- 100 g de tranches de lard fumé
- 200 g de Comté jeune
- 20 cl de sirop de sucre
- 5 cl de jus de mandarine
- 25 g de potiron
- 1 tête de chou-fleur
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de Chardonnay
- 2 g d'agar agar
- 25 cl de lait entier
- ½ feuille de gélatine

**Préparation**

- Porter le sirop de sucre à ébullition; en mélanger la moitié avec le jus de mandarine et la moitié de l'agar agar, laisser blanchir; verser l'autre moitié du sirop avec le potiron, mixer et ajouter le reste d'agar agar. Laisser refroidir les deux préparations sur de la glace.
- Après refroidissement et épaississement des deux préparations, les mélanger à vitesse très élevée jusqu'à l'obtention d'une confiture et introduire le tout dans une poche à pâtisserie.
- Couper la moitié du Comté, les noix de Saint-Jacques et la moitié du lard en petits morceaux, mélanger à l'huile d'olive et un zeste du vinaigre, poivrer et saler.
- Faire rissoler le lard restant jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Sécher les 4 tranches de lard au four à basse température.
- Porter le lait à ébullition, ajouter le Comté restant et la gélatine trempée, mélanger et introduire dans un siphon avec 2 petites bombes de gaz.
- Râper le chou-fleur à la mandoline et faire mariner avec le vinaigre de Chardonnay et du poivre et du sel.

**Touche finale**

- Déposer les coquilles coupées dans un verre, ajouter les lardons et le fromage coupé de sorte à créer trois couches différentes.
- Disposer par-dessus la mousse de Comté, décorer avec le chou-fleur et le lard séché.
- Terminer avec la confiture.

**Crème de céleri-rave, croquant de Comté, chips de céleri-rave, dressing de Grimbergen Goud et Comté râpé très fin.**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 150 g de Comté fruité
- 100 g de céleri-rave
- 2 feuilles de brick
- 5 cl de Grimbergen Goud
- 5 cl de beurre clarifié
- 20 cl de crème (17 cl + 3 cl)
- 3 cl de mayonnaise
- 3 cl de yaourt

**Préparation**

- Râper le Comté avec une râpe très fine pour obtenir du volume dans le fromage.
- Enduire les deux feuilles de brick de beurre fondu; répandre la moitié du fromage entre les feuilles. Découper de longues bandes et cuire au four à 180°.
- Couper 4 fines tranches de céleri-rave à la mandoline et frire dans une friteuse à 180°.
- Faire bouillir le reste du céleri-rave avec les 17 cl de crème, assaisonner avec du poivre et du sel.
- Dès que le céleri-rave est cuit à point, mélanger à une vitesse très élevée pour en faire une masse homogène.
- Mélanger la Grimbergen avec le reste de la crème, la mayonnaise et le yaourt, assaisonner avec du poivre et du sel.

**Touche finale**

- Disposer la crème de céleri dans une petite assiette creuse. Déposer par-dessus les chips de céleri et terminer par le Comté râpé.
- Verser ensuite sur l'ensemble le dressing de Grimbergen Goud et telle une cuillère, plonger le croquant de Comté.
- Servir tiède ou froid.

**Apéritifs**





## 4 Recettes du Chef Patrick Vandecasserie

### Le choix du chef

Le Comté est un fromage très agréable à travailler. Selon les saveurs recherchées, on le choisira plus jeune ou plus vieux. Pour les **gougères**, j'ai opté pour un Comté fruité car je voulais exalter ses notes de noix, de châtaigne ou d'amande grillée que l'on retrouve dans un Comté longuement affiné. Il en est de même pour la croquette de Comté avec le **Chapon**. L'idée est d'ouvrir celle-ci pour que le fromage fondu mêlé au foie gras et au cognac se répande dans l'assiette et parfume le Chapon.

Même choix pour les noix de **Saint-Jacques** où le Comté fruité va venir parfumer le potage au potiron. Pour le **carpaccio**, j'ai préféré un Comté jeune avec des notes de noisette, d'abricot sec et une fraîcheur qui s'allie à cette entrée froide.



LA VILLA LORRAINE

*Restaurant La Villa Lorraine*  
Avenue du Vivier d'Oie 75  
1000 Bruxelles  
Tél. 02.374.31.63  
[www.villalorraine.be](http://www.villalorraine.be)



## *Carpaccio* de bœuf et sa petite vinaigrette balsamique et croûtons de Comté à la truffe.

### *Ingrédients pour 2 personnes*

- 200 g de filet de bœuf ou Angus beef
- 50 g de Comté jeune râpé
- 50 g de mesclun

Pour la réalisation de la vinaigrette: 1/10 de vinaigre blanc, 1/10 de vin rouge, 1/10 de vinaigre balsamique, 7/10 d'huile d'olive, sel, poivre et 10 gr de truffes noires râpées.

### *Préparation*

- Faire durcir la viande en la plaçant au congélateur quelques minutes pour la couper plus facilement en fines tranches soit avec une trancheuse, soit avec un très bon couteau bien aiguisé.
- Pour réaliser les croûtons de Comté, déposer le Comté râpé et par-dessus des brisures de truffe sur une feuille de papier sulfurisé et le glisser 5 minutes au four à 200°.
- Dresser le carpaccio sur assiette avec la vinaigrette et garnir de mesclun et de brisures de truffes.

## *Entrées*

### *Gougères* au Comté et salade folle

#### *Ingrédients pour 20 pièces*

- 90 g de beurre
- 20 cl d'eau
- 150 g de farine
- 4 oeufs
- 200 g de Comté fruité râpé - affinage de 12 mois
- 100 g de petites pousses de salade

#### *Préparation*

- Faire fondre le beurre et ajouter les 20 cl d'eau. Porter à ébullition avant de retirer du feu.
- Ajouter la farine petit à petit pour sécher l'appareil.
- Sécher quelques secondes sur le feu (à feu doux). Retirer du feu et incorporer les oeufs un par un.
- Saler et poivrer.
- Incorporer le Comté râpé.
- Disposer sur une plaque des petits paquets de pâte à l'aide d'une cuillère ou d'une poche si vous en possédez une. Avec un pinceau trempé dans un mélange jaune d'oeuf et eau, badigeonner les gougères pour qu'elles prennent une jolie couleur dorée à la cuisson.
- Enfourner pendant 20 minutes à 200°. Laisser gonfler.
- Dresser les gougères lorsqu'elles sont encore chaudes et garnir l'assiette de quelques feuilles de petites pousses de salades. Servir.





## Plats

### Potage au potiron et Saint-Jacques grillées au Comté fruité

#### Ingrédients pour le potage au potiron (pour 4 personnes)

- ¼ de potiron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ oignon
- 2 feuilles de laurier frais
- Eau

#### Préparation du potage

- Faire revenir l'oignon et les morceaux de potiron dans un peu d'huile d'olive.
- Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur des légumes.
- Ajouter la feuille de laurier sur le dessus.
- Porter à ébullition pendant 20 minutes.
- Retirer la feuille de laurier avant de mixer le tout.
- Ajouter l'huile d'olive, poivrer et saler.

#### Ingrédients pour les coquilles Saint-Jacques (pour 4 personnes)

- 16 pièces de Saint-Jacques bretonnes vivantes
- Sel et poivre
- (dans leur coquille)
- 100 gr de Comté fruité en copeaux
- 4 branches de persil plat ou de roquette

#### Préparation des coquilles et touche finale

- Poêler les coquilles Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Elles doivent être mi-cuites car elles seront ensuite glissées dans le potage et continueront à cuire un peu.
- Glisser les coquilles dans le potage au potiron.
- Garnir avec les branches de persil et les copeaux de Comté qui doivent descendre du bord de l'assiette dans le potage pour le parfumer délicatement.



### Chapon fine Champagne, émincé de truffes et dôme de vieux Comté

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 2 chapons ou 1 beau chapon de plus ou moins 1,4 kg
- 20 g de lamelles de truffes
- 20 cl de crème fraîche
- 2 grosses pommes de terre
- 30 cl de fond de gibier ou une poivrade maison
- 2 jaunes d'œuf
- 5 cl de lait
- 5 cl de crème à 40%
- 5 cl de Cognac
- 75 g de Comté vieux (16 mois)
- 20 g de foie gras

#### Préparation

- Colorer les chapons sur le feu puis les cuire au four à basse température (à 68°) pendant 3h (ce qui lui permet de conserver son jus). Ou autre option, enfourner les chapons pendant 1h dans un four à 180°. Sortir les chapons du four et les laisser reposer.
- Cuire les pommes de terre dans l'eau pendant 20 minutes. Egoutter. Les écraser et les faire sécher sur le feu tout en ajoutant les jaunes d'œuf et le lait. Mélanger pour préparer une purée bien sèche - y ajouter si nécessaire des flocons de pommes de terre pour la sécher davantage.
- Mettre un peu de purée dans une louche que vous aurez préalablement farinée pour faire des petits dômes. Les remplir de Comté en morceaux, de foie gras, de quelques gouttes de cognac et de brisures de truffes.
- Recouvrir d'un peu de pommes de terre de façon à confectionner une croquette en forme de boule. Taper la louche d'un coup sec pour faire glisser la croquette. La paner en la roulant dans la farine, puis dans le jaune d'œuf et la chapelure.
- Les déposer délicatement dans la friture pour les faire frire 2 à 3 minutes.

#### Touche finale

- Découper les chapons, émincer les poitrines et glisser les lamelles de truffes entre les tranches.
- Pour déglacer: jeter la graisse des chapons, ajouter un peu de cognac et le fond de gibier. Faire bouillir 3 à 4 minutes pour laisser réduire à bonne consistance.
- Dresser sur assiette les chapons découpés et déposer la croquette de Comté. Garnir de sauce et servir.



## 2 Recettes du Maître Pâtissier Paul Wittamer

### Le choix du maître

J'ai été très surpris que l'on me demande de travailler du Comté avec du sucré. Je ne me doutais pas que le Comté fonctionnerait aussi bien avec le sucré. J'ai réfléchi à la meilleure manière de le lier et j'ai pensé aux fruits et aux noisettes. Le mélange m'a agréablement surpris. On peut très bien imaginer que la **tarlette aux figes** et Comté puisse remplacer avantageusement le fromage en fin de repas car il allie merveilleusement dessert et fromage.

Quant aux **macarons**, j'ai voulu laisser chaque texture indépendante - c'est pour cette raison que l'on retrouve des petits cubes de Comté entiers dans la crème pralinée. J'avoue que les saveurs sont étonnantes et très séduisantes. L'idée est originale et je ne serais pas surpris que l'on retrouve ce macaron sur nos tables de fin d'année!



*Maison Wittamer*  
12 Place du Grand Sablon  
1000 Bruxelles  
Tél. 02.512.37.42  
[www.wittamer.com](http://www.wittamer.com)



## La tartelette aux figes, crème de mascarpone et bâtonnets de Comté

### Ingrédients pour la pâte sablée

- 20 g d'amandes en poudre
- 40 g de féculé
- 150 g de farine
- 1 g de sel
- 70 g de sucre impalpable
- 80 g de beurre
- 1 oeuf

### Préparation des fonds de pâte sablée

- Malaxer le beurre (à température ambiante), le sucre, les amandes et la féculé. Mélanger.
- Ajouter l'oeuf, malaxer avec la farine et ajouter le sel. Continuer à mélanger. Ne pas trop travailler la pâte.
- Réserver la pâte au frigo pendant 2h pour la laisser durcir.
- Foncer des petits moules et cuire dans un four à 160° pendant 20 minutes.

### Ingrédients pour la crème de mascarpone

- 250 g de mascarpone
- 400 g de crème liquide à 40%
- 100 g de sucre fin
- ½ bâton de vanille ou un sachet de sucre vanillé

### Préparation de la crème

- Battre la crème liquide comme une crème fraîche et y ajouter tous les ingrédients (sucre, vanille et mascarpone).

### Touche finale

- Couper de fins bâtonnets de Comté fruité
- Faire fondre 1 tablette de chocolat fondant à 70% de cacao dans une casserole au bain marie. Tempérer en ajoutant des copeaux de chocolat pour atteindre une température de 30° (qui correspond à la température de la lèvre si vous ne possédez pas de thermomètre)
- Tremper les bâtonnets de Comté dans le chocolat tempéré et les laisser durcir.
- Remplir les tartelettes de mascarpone et y déposer des quartiers de figes. Ajouter quelques noisettes concassées et torréfiées (passées au four) et planter les bâtonnets de Comté enrobés de chocolat. Servir et déguster.

## Le macaron au Comté

### Ingrédients pour 10 petits macarons

- 250 g de sucre impalpable
- 250 g d'amandes en poudre
- 4 blancs d'oeuf
- 50 g de cacao
- 65 g d'eau
- 250 g de sucre cristallisé
- 4 blancs d'oeuf

### Préparation de l'appareil à macarons

- Réaliser une meringue italienne: porter à ébullition l'eau et le sucre cristallisé pour atteindre une température de 118°. Battre les 4 blancs d'oeufs en neige. Verser ensuite en filet le sirop de sucre sur les blancs d'oeufs. Laisser reposer.
- En attendant que la meringue refroidisse, mélanger le sucre impalpable, les amandes et le cacao. Tamiser. Ajouter les 4 autres blancs d'oeuf (liquides) et mélanger le tout.
- Ajouter la meringue précédemment réalisée (sa température doit être descendue à 50°) et mélanger l'ensemble en faisant légèrement retomber les blancs. Vous obtenez l'appareil à macarons.
- Mettre ensuite l'appareil à macarons dans une poche à douille et façonner des ronds de plus ou moins 5cm sur une feuille de papier sulfurisé.
- Parsemer de noisettes grillées concassées. Laisser sécher à l'air libre les coques de macarons pendant 30 minutes.
- Cuire les coques (dans un four préchauffé à 180°) pendant 14 minutes à 160°.

## Desserts

### Ingrédients pour la ganache au chocolat au lait praliné et cubes de Comté jeune

- 270 g de chocolat au lait à 41%
- 100 g de praliné noisette avec morceaux de noisette
- 120 cubes de fromage de Comté jeune.
- 300 g de crème fraîche

### Préparation de la ganache

- Hacher le chocolat en petits morceaux puis le mettre dans un récipient avec le praliné.
- Faire bouillir la crème fraîche et la verser sur le chocolat. Mélanger pour obtenir une ganache bien lisse.
- Dès que la ganache est refroidie, incorporer des petits cubes de Comté jeune et en garnir le macaron.
- Servir et déguster.

