

ELLE à table



Spécial Fêtes

**30 RECETTES
TOUT COMTÉ**



Maintenant.

*Pourquoi on ne résiste pas
à une envie de Comté?
Parce que les vaches,
des Montbéliardes,
ont brouté en fines connaisseuses
576 espèces de plantes qui
lui donnent ce goût
unique...*



*Il est temps de savourer
le Comté.
www.comte.com*

RCS PARIS 481 915 585

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Sommaire

4 Portrait d'un grand fromage

Les apéritifs

- 6 Brochettes de Comté
- 8 Macarons de patate douce à la mousse de Comté
- 10 Mini croques saveur Comté
- 12 Amuse-bouches sucré-salé
- 14 Toasts d'automne façon mendiants
- 16 Muffins petits pois, Comté et lardons
- 18 Scones au potiron et au Comté
- 20 Farandole de croques

Les entrées

- 22 Salade d'oignons confits, dattes et vieux Comté
- 24 Carpaccio de betterave et Comté
- 26 Huîtres soufflées au Comté
- 28 Velouté de légumes au Comté
- 30 Velouté de chou-fleur et croûtons au Comté et au bacon
- 32 Soupe à l'oignon gratinée
- 34 Soupe de maïs et scones au Comté
- 36 Œufs coque, mouillettes aux morilles et au vieux Comté
- 38 Œufs rancheros
- 40 Brochettes de Comté et mâche
- 42 Petits pains au tapioca et au Comté
- 44 Tartelettes légumes d'hiver
- 46 Quiches au Comté et fleurs de courgettes
- 48 Soufflé au Comté

Les plats

- 50 Côtes de cochon
- 52 Carré d'agneau en croûte de Comté
- 54 Parmentier de confit de canard, pommes de terre, topinambours et truffe
- 56 Gratin de légumes d'hiver
- 58 Gnocchis à la truffe fraîche, aux tomates confites et au Comté
- 60 Cannellonis classiques
- 62 Gratin de macaronis aux truffes
- 64 Risotto aux morilles

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr

© ELLE à table - HFA 2010 - Mise en page : Sandrine Canale



S'IL NE FALLAIT RETENIR QUE ÇA...



> **Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite.** Son terroir est le massif du Jura, une région de moyenne montagne qui s'étend sur le Jura, le Doubs (deux départements de la région Franche-Comté) et l'Ain (département de la région Rhône-Alpes). Les vaches de races Montbéliarde et Simmental française sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

> **Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 160 petites fromageries** de village, les "fruitières". Pour prendre son goût, le Comté prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage est au minimum de 4 mois, mais elle est souvent supérieure, de 8 mois en moyenne à beaucoup plus.

> **Le Comté se caractérise par son étonnante richesse aromatique.** Ce n'est pas un fromage à goût uniforme.



CIGC/Image&Associés

PORTRAIT D'UN GRAND FROMAGE

Chaque meule de Comté révélera un **profil aromatique différent** selon sa micro-région d'origine, sa saison, selon le tour de main particulier du maître fromager, selon la cave où elle aura été élevée. En cela, le Comté est un fromage **UNIQUE**. Riche en phosphore, en calcium, en sels minéraux et en protéines, le Comté est un aliment précieux, dont les apports sont très utiles à l'équilibre alimentaire. Elaboré sans aucun additif ni colorant, contrôlé à chaque étape de sa fabrication, le Comté est un aliment **SAIN ET NATUREL**.



A TABLE !

> **Le Comté est un des rares fromages qui a sa place à toutes les étapes d'un repas**, du petit-déjeuner à l'apéritif ou au plateau de fromages. Il convient particulièrement bien à de nombreuses préparations culinaires. Sa capacité à fondre et à dorer permet de l'utiliser de façon simple et savoureuse dans tous les plats gratinés. Sa texture souple et facile à travailler permet de le modeler à l'envi, pour apporter une touche personnalisée à vos amuse-bouches ou salades en fête.

www.comte-gourmand.com

DÉCOUVREZ SANS TARDER CE FROMAGE D'EXCEPTION
AU TRAVERS DE CE VOYAGE GOURMAND PROPOSÉ PAR
ELLE À TABLE, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE VOS PAPILLES.

BROCHETTES DE COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 7 à 8 mn au grill

600 g de Comté

12 tranches de poitrine fumée

sans cartilage

1 c. à café de miel liquide

2 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe de Viandox

poivre concassé

1 Coupez le Comté en bâtonnets de 1 cm de côté.

2 Piquez-les de part en part sur les brochettes.

3 Enroulez autour de chaque brochette une tranche de poitrine fumée.

4 Mélangez le miel, la sauce soja et le Viandox, lustrez chaque brochette avec ce mélange. Saupoudrez de poivre concassé.

5 Disposez les brochettes sous le grill du four, faites-les cuire de chaque côté jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.

L'info Comté

Le Comté est un des fromages les moins salés, avec 0,80 g de sel/100 g de fromage.

365 Bonnes Raisons de passer à table - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2009, Hachette Livre, département Marabout



MACARONS DE PATATE DOUCE

À LA MOUSSE DE COMTÉ (16 macarons)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 25 mn / Repos : 3 h

300 g de Comté râpé
15 cl de crème liquide
250 g de patate douce
1 yaourt nature
1 œuf
50 g de farine
huile d'olive
10 cl huile de noix
1 petite botte de ciboulette
sel et poivre du moulin

1 Faites cuire la crème et 200 g de Comté râpé à feu très doux et en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le fromage soit totalement fondu. Laissez refroidir au réfrigérateur au moins trois heures.

2 Epluchez les patates douces et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau à ébullition pendant 10 mn.

3 Mélangez la farine, l'œuf, le yaourt, un peu d'huile d'olive, 100 g de Comté râpé, puis les morceaux de patate douce écrasés. Salez et poivrez. Mélangez bien pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à blinis.

4 Faites cuire les blinis dans une poêle légèrement huilée. Réservez et laissez refroidir.

5 Mixez l'huile de noix et la ciboulette, et réservez.

6 Poivrez légèrement la crème de Comté et fouettez-la en chantilly.

7 Réalisez les macarons : disposez un peu de mousse de Comté sur un blini et refermez avec un deuxième blini. Décorez l'assiette avec un trait d'huile de noix à la ciboulette.

L'info Comté

Le Comté est un des premiers fromages à avoir obtenu une "Appellation d'Origine Contrôlée", en 1958.

CIGC/Studiovision



MINI CROQUES SAVEUR AU COMTÉ (6 à 8 verrines)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 15 mn

12 à 16 tranches de pain de mie
4 à 6 tranches de jambon blanc
35 cl de lait
40 g de beurre
40 g de farine
80 g de Comté râpé
noix de muscade
sel et poivre du moulin

1 Réalisez un roux blanc avec la farine et le beurre fondu. Faites cuire 2 mn à feu doux. Ajoutez le lait froid et portez à ébullition, en fouettant pour éviter les grumeaux. Assaisonnez à votre goût et ajoutez une pincée de noix de muscade. Réservez.

2 Préchauffez le four à th. 5/150 °.

3 A l'aide d'un emporte-pièce du diamètre des verrines, taillez deux cercles de pain de mie par verrine et autant de jambon. Toastez légèrement le pain, au four ou au grille-pain. Disposez une tranche au fond de chaque verrine, puis un rond de jambon, une cuillère à soupe de béchamel, un autre rond de jambon, de la béchamel, et terminez par le pain toasté. Pressez légèrement.

4 Répartissez le Comté râpé sur les croques et enfournez quelques minutes.

à table +

> Un croque à manger
à la cuillère.

L'info Comté

Un accord tout simple pour un apéritif ensoleillé : saupoudrez des cubes de Comté d'une pincée de curry ou de safran... l'épice réveillera les arômes du Comté tandis que la texture onctueuse du Comté saura apporter de la douceur au mariage.

Marabour Chef BestOf Verrines : ©2009, Hachette Livre, département Marabour



AMUSE-BOUCHES SUCRÉ-SALÉ (10 sandwiches)

Préparation : 10 mn

5 tranches de jambon blanc
10 tranches de pain d'épice
100 g de Comté
5 tranches de poitrine fumée
1 avocat
1/2 oignon rouge
1/2 citron
sel et poivre du moulin

1 Epluchez l'avocat, frottez-le au citron, puis écrasez-le à la fourchette. Assaisonnez.

2 Toastez le pain d'épice, coupez-le en triangles.

3 Nappez de purée d'avocat, puis recouvrez de jambon, de poitrine fumée et d'oignon rouge émincé.

L'info Comté

Osez ajouter un petit peu de crème de châtaigne sur un vieux Comté : étonnement et plaisir seront au rendez-vous.

Cochon et fils - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographe : Marie-Pierre Morel, ©2005, Hachette Livre, département Marabout



TOASTS D'AUTOMNE FAÇON MENDIANTS (10 sandwiches)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 5 mn

10 figues sèches
1 c. à soupe de sucre roux
5 tranches de jambon blanc
100 g de Comté affiné
10 noisettes
10 amandes
10 tranches de pain aux céréales
ciboulette

1 Dans une casserole, disposez les figues et recouvrez-les d'eau. Ajoutez le sucre et laissez cuire 5 mn. Passez ensuite les figues au mixeur afin d'obtenir une purée fine.

2 Toastez le pain. Nappez de purée de figues, puis recouvrez de jambon, de Comté, de fruits secs et de ciboulette.

L'info Comté

Si vous recherchez une texture plus onctueuse associée à des arômes riches et persistants de noix, noisette, châtaigne, amande grillée, beurre fondu, adoucis par des notes de crème maturée ou d'agrumes, vous appréciez surtout le Comté longuement affiné.

Cochon et fils - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2005, Hachette Livre, département Marabout



MUFFINS PETITS POIS, COMTÉ

ET LARDONS (30 muffins environ)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 20 mn

200 g de petits pois surgelés

200 g de farine

3 œufs

10 cl de lait

10 cl d'huile d'olive

1 sachet de levure

100 g de Comté râpé

100 g de lardons allumettes

3 c. à soupe de persil ciselé

sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à th. 6/180 °.

2 Faites cuire les petits pois dans une casserole d'eau bouillante salée la moitié du temps indiqué sur le paquet.

3 Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Creusez un puits et ajoutez les œufs, l'huile et le lait. Incorporez délicatement à la farine. Ajoutez le Comté râpé, les lardons, les petits pois égouttés et le persil. Salez très légèrement, poivrez, et versez dans un moule alvéolé en silicone.

4 Enfournez 15 mn environ. Le dessus doit être doré. Dégustez les muffins chauds ou froids.

L'info Comté

450 litres de lait sont nécessaires à la fabrication d'une seule meule de Comté. Une meule pèse environ 40 kg.

Photo : Jean-Claude Amiel - Réalisation : Sandrine Giacobetti



SCONES AU POTIRON ET AU COMTÉ (16 scones)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

250 g de chair de potiron coupée en petits morceaux
375 g de farine à levure incorporée
1 c. à café de sucre en poudre
50 g de beurre en morceaux
70 g de Comté râpé
125 ml de lait

1 Préchauffez le four à th. 8/240 °. Graissez un moule carré à bords hauts.

2 Faites cuire le potiron à l'eau, à la vapeur ou au micro-ondes puis écrasez-le en purée. Laissez-le refroidir 10 mn.

3 Pendant ce temps, mettez la farine et le sucre dans un récipient, incorporez le beurre en le malaxant avec les doigts puis ajoutez la purée de potiron, le Comté. Formez un puits au centre et versez progressivement le lait, en remuant sans cesse, jusqu'à obtention d'une pâte souple. Vous n'utiliserez peut-être pas tout le lait. Pétrissez cette pâte sur le plan de travail fariné pour la rendre élastique.

4 Abaissez la pâte à 2 cm d'épaisseur et découpez dedans 16 disques de 4,5 cm de diamètre. Répartissez les scones dans le moule, saupoudrez-les avec un peu de Comté et faites-les cuire 20 mn au four.

L'info Comté

Comté et vins blancs du Jura marquent certainement le plus bel accord de la gastronomie franc-comtoise, mettant en relief des arômes de fruits secs et d'épices. Mais le Comté s'harmonise également de façon surprenante avec d'autres types de vin, comme les Châteauneuf-du-pape, les Champagne, les vins d'Alsace blancs, les Bourgogne... Osez ces accords !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



FARANDOLE DE CROQUES (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 5 mn

12 tranches de pain de mie
3 tranches de jambon à l'os
3 tranches de jambon cru en chiffonnade
200 g de pousses d'épinards
300 g de Comté râpé
25 cl de crème liquide
3 œufs

- 1 Préchauffez le four à th. 6/180°.
- 2 Coupez les rebords des tranches de pain de mie, puis étalez les tranches sur le plan de travail.
- 3 Mélangez le Comté râpé et la crème liquide. Tartinez les tranches de ce mélange.
- 4 Disposez au choix tranche de jambon blanc, chiffonnade de jambon cru, pousses d'épinards sur la moitié des tranches de pain de mie, recouvrez d'une autre tranche de pain.
- 5 Faites cuire à 180° pendant 5 mn. Vous pouvez surmonter vos croques d'un œuf à la poêle.

L'info Comté

Le Comté se prête à toutes les audaces culinaires : jeune, il apportera surtout son caractère onctueux ; plus affiné, il imprime son goût typique. Il peut parfois être judicieux d'associer deux Comté pour combiner toutes leurs qualités.

365 Bonnes Raisons de passer à table - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2009, Hachette Livre, département Marabout



SALADE D'OIGNONS CONFITS, DATTES ET VIEUX COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 25 mn

3 gros oignons rouges
12 dattes
2 trévises
2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
80 g de copeaux de vieux Comté
1 c. à café de cassonade
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 branche de thym
sel et poivre du moulin

1 Pelez les oignons et émincez-les grossièrement. Dans une poêle anti-adhésive, sur feu très doux, faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive et ajoutez les oignons émincés et la branche de thym. Couvrez et laissez cuire 10 mn en mélangeant souvent.

2 Saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser. Versez le vinaigre, salez et poivrez. Mélangez et continuez la cuisson encore 15 mn à couvert en mélangeant pour que les oignons n'attachent pas.

3 Lavez et essorez les trévises. Répartissez-les sur les assiettes et ajoutez les oignons, des copeaux de vieux Comté et les dattes coupées en lamelles.

4 Déglacez la poêle avec 2 c. à soupe d'eau et ajoutez 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et versez sur les assiettes. Servez aussitôt.

à table +

> Vous pouvez remplacer les oignons rouges par des oignons doux.

> Vous pouvez aussi remplacer le vinaigre de Xérès par du vinaigre balsamique. Dans ce cas, supprimez la cassonade de la recette.

L'info Comté

Le Comté se prête à toutes vos interprétations... en cubes, en copeaux, en billes, en lamelles, à l'emporte-pièce, osez travailler le Comté sous toutes ses formes.

Photo : Jean-Claude Amiel - Réalisation : Sandrine Giacobetti



CARPACCIO DE BETTERAVE ET COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Marinade : 1 h

2 betteraves crues
2 citrons jaunes
10 cl d'huile d'olive
50 g de poutargue
50 g de Comté
quelques feuilles d'estragon
quelques feuilles de persil plat
sel et poivre du moulin

1 Epluchez les betteraves, coupez-les en tranches très fines. Disposez les betteraves dans un plat, recouvrez avec le jus des citrons et l'huile d'olive. Salez, poivrez et laissez mariner pendant 1 heure.

2 Faites des languettes de poutargue et de Comté. Disposez les tranches de betterave sur une assiette, parsemez de languettes de poutargue et de Comté.

3 Ajoutez quelques feuilles de persil et d'estragon et servez à température.

L'info Comté

La température idéale de dégustation d'un Comté se situe entre 15 et 18 °. N'hésitez pas à sortir votre Comté du réfrigérateur une heure avant votre repas.

365 Bonnes Raisons de passer à table - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2009, Hachette Livre, département Marabout



HÛITRES SOUFLÉES AU COMTÉ (4 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 15 mn

- 12 huîtres
- 20 g de beurre
- 2 c. à café de farine
- 60 ml de lait
- 1 œuf, blanc et jaune séparés
- 2 c. à soupe de Comté râpé
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée

- 1 Préchauffez le four à th. 7-8/220 °.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole, incorporez la farine et laissez cuire jusqu'à épaississement. Versez lentement le lait en remuant sans cesse et portez à ébullition. Retirez la casserole du feu et incorporez le jaune d'œuf, le Comté râpé et la ciboulette hachée.
- 3 Battez en neige le blanc d'œuf, incorporez à la pâte.
- 4 Garnissez les huîtres de pâte, disposez-les sur une plaque et faites cuire 5 mn au four jusqu'à ce que la pâte ait gonflé. Servez aussitôt.

L'info Comté

On connaît les merveilleux accords entre le Comté et les vins blancs du Jura, mais il s'harmonise très bien aussi avec... certains champagnes. Pour cette alliance, tout en subtilité, préférez un champagne de caractère (brut non millésimé) et un Comté aux arômes délicats et à la pâte onctueuse. N'hésitez pas : faites pétiller votre Comté !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



VELOUTÉ DE LÉGUMES AU COMTÉ (4 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 35 mn

200 g de Comté
75 cl de bouillon de poule
2 grosses pommes de terre
1 oignon
1 poireau
2 carottes
1 gousse d'ail
1 verre de vin blanc (25 cl)
2 c. à soupe d'huile

1 Epluchez les pommes de terre, l'oignon et les carottes. Coupez-les en gros morceaux. Otez les racines du poireau, coupez les feuilles les plus dures des extrémités, lavez-le sous un filet d'eau, puis détaillez-le en morceaux. Epluchez l'ail.

2 Dans une casserole, faites chauffer l'huile, ajoutez les légumes et l'ail et laissez-les revenir 5 mn à feu moyen. Versez le bouillon à hauteur, c'est-à-dire juste assez pour recouvrir les légumes. Laissez cuire à feu moyen 25 mn environ.

3 Râpez le Comté.

4 Une fois vos légumes bien fondants, mixez-les. Ajoutez le Comté et le vin blanc. Portez de nouveau à ébullition. Mélangez vivement avec une cuillère et servez bien chaud.

à table +

> Vous pouvez ajouter des tranches de lard juste grillées à la poêle ou des petits croûtons au fromage : déposez des copeaux de Comté sur une tranche de pain de mie et faites-la gratiner 4 à 5 mn dans un four à th. 6/180 °, puis détaillez-la en croûtons.

L'info Comté

Pour le transformer en Comté, le fromager verse le lait cru dans de grandes cuves en cuivre à l'instar des bassines en cuivre utilisées par nos grands-mères pour préparer de délicieuses confitures.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo : Olivier Gachet - Réalisation : Marion Beilin



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET CROÛTONS

AU COMTÉ ET AU BACON (4 pers.)

Préparation : 30 mn / Cuisson : 55 mn

2 c. à café d'huile d'olive

1 petit oignon jaune haché

1 gousse d'ail écrasée

1 petite pomme de terre
détaillée en dés

300 g de chou-fleur en bouquets

375 ml de bouillon de volaille

1 c. à soupe de ciboulette ciselée

Pour les croûtons au Comté

et au bacon

140 g de bacon en tranches fines

4 tranches de pain

1 c. à café de moutarde

à l'ancienne

50 g de Comté en tranches fines

1 Faites fondre l'oignon et l'ail avec l'huile dans une casserole.

2 Ajoutez la pomme de terre, le chou-fleur, le bouillon et 250 ml d'eau. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 10 mn, jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.

3 Pour les croûtons, faites dorer le bacon sur un gril en fonte. Faites également griller le pain avant de le napper de moutarde et de le recouvrir de Comté. Passez-le sous le gril du four pour faire fondre le Comté et garnissez chaque tranche de bacon fumant.

4 Mixez la soupe en velouté lisse, garnissez-la de ciboulette ciselée et servez-la aussitôt avec les croûtons garnis.

L'info Comté

Le Comté est particulièrement riche en calcium (880 mg/100 g de fromage en moyenne) et en cuivre, facilement assimilables, deux éléments indispensables à la bonne qualité des os. 40 g de Comté apportent 350 mg de calcium, soit un tiers de l'apport journalier nécessaire.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (4 pers.)

Préparation : 35 mn / Cuisson : 55 mn

50 g de beurre

4 gros oignons bruns coupés en deux puis émincés

180 ml de vin blanc sec

750 ml d'eau

1 litre de bouillon de bœuf

1 feuille de laurier

1 c. à soupe de farine

1 c. à café de feuilles de thym frais

Pour les croûtons au Comté

1 baguette

60 g de Comté finement râpé

1 Faites fondre le beurre dans une casserole puis faites revenir les oignons, en remuant, environ 30 mn jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.

2 Pendant ce temps, versez le vin dans une autre casserole et faites-le bouillir pendant 1 minute. Ajoutez l'eau, le bouillon et le laurier et portez de nouveau à ébullition. Otez du feu.

3 Incorporez la farine aux oignons caramélisés et faites cuire en remuant 2 mn. Ajoutez progressivement le bouillon chaud, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la soupe se mette à bouillir et à épaissir. Baissez le feu et laissez mijoter 20 mn, en remuant de temps en temps. Otez le laurier et ajoutez le thym.

4 Pendant ce temps, préparez les croûtons au Comté. Préchauffez le gril du four. Coupez la baguette en tranches de 1,5 cm d'épaisseur et éliminez ses extrémités. Faites griller les tranches d'un côté puis saupoudrez l'autre côté du Comté râpé. Faites gratiner sous le gril.

5 Servez dans des bols, en plaçant les croûtons sur la soupe.

à table +

> Cette recette sera encore meilleure si vous la préparez avec un bouillon maison.

L'info Comté

Le "Jury Terroir" du Comté a mis en évidence au cours de ses dégustations plus de 80 descripteurs d'arômes, organisés en 6 familles : lactique, fruité, torréfié, végétal, animal, épicé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Marabour Chef Soupe en toutes saisons : ©2007 ACP Magazines Ltd, Australie / ©2010 Marabour, France (Hachette livre)



SOUPE DE MAÏS ET SCONES AU COMTÉ (4 pers.)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

300 g de farine
1 sachet de levure
1 c. à café de sel
8 cl de lait
8 cl de crème fleurette
100 g de Comté râpé
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon ou 2 c. à soupe
d'oignon surgelé
700 g de maïs doux
50 cl de bouillon de poule
15 cl de lait
10 cl de crème liquide
4 c. à soupe de persil haché
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à th. 6/180 °.
2 Placez la farine, la levure et 1 c. à café de sel dans un grand bol et creusez un puits au centre. Ajoutez petit à petit le lait et la crème fleurette et pétrissez 5 mn. Incorporez le Comté râpé.
3 Abaissez la pâte sur 5 cm d'épaisseur et découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Faites cuire pendant 15 mn au four.

4 Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Ajoutez l'oignon émincé et faites revenir pendant 1 mn. Ajoutez le maïs doux égoutté et le bouillon de poule. Portez à ébullition, puis laissez cuire 5 mn.
5 Mixez la soupe de maïs, ajoutez le lait et la crème liquide. Salez et poivrez. Servez avec un filet d'huile d'olive, du persil haché et les scones.

à table +

> Pour un plat plus consistant, préparez la soupe avec 400 g de maïs et 300 g de pommes de terre cuites.

L'info Comté

Pour agrémenter délicatement vos bonnes soupes d'hiver, préparez une brochette de cubes de Comté que vous disposerez en équilibre sur vos verrines... fondant et saveurs garantis !

Photo : Edouard Sicol - Réalisation : Natacha Amoult assistée de Margot l'homme



ŒUFS COQUE, MOUILLETES AUX MORILLES ET AU VIEUX COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 15 mn / Trempage : 1 h / Repos : 30 mn

6 œufs extra-frais bio ou
de poules élevées en plein air
30 g de morilles séchées
80 g de vieux Comté
120 g de beurre d'Echiré mou
1 petit oignon blanc
5 brins de persil
6 tranches fines de pain
de campagne
sel et poivre du moulin

1 Sortez les œufs du réfrigérateur 2 h avant.

2 Mettez les morilles dans un bol d'eau tiède, puis laissez-les gonfler pendant 1 h.

3 Lavez le persil, hachez-le. Hachez l'oignon finement. Faites mousser 20 g de beurre dans une poêle et ajoutez l'oignon. Ajoutez les morilles égouttées, couvrez et laissez étuver 10 mn. Salez, poivrez et hachez-les grossièrement. Laissez-les refroidir.

4 Dans un bol, mélangez le persil au beurre ramolli, ajoutez les morilles hachées. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au frais 30 mn.

5 Préparez les œufs coque. Faites bouillir une grande casserole d'eau et déposez-y les œufs. Couvrez et faites reprendre l'ébullition. Comptez 3 mn de cuisson pour des œufs moyens, 4 à 5 mn pour des gros œufs.

6 Faites griller les tranches de pain sous le gril du four, puis tartinez-les généreusement de beurre aux morilles. Répartissez des lamelles de Comté par-dessus. Coupez les tartines en larges mouillettes. Servez aussitôt.

L'info Comté

On peut parfois apercevoir des petits cristaux blancs au sein de la pâte de certains Comté. Ce ne sont pas des cristaux de sel, comme on le croit souvent, mais de tyrosine, un acide aminé. Ils se rencontrent surtout dans les vieux Comté, qui sont particulièrement riches en acides aminés essentiels.

Photo : Akiko Ido - Réalisation : Delphine de Mondalier



ŒUFS RANCHEROS (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 12 mn

6 tortillas de maïs de 15 cm de diamètre
125 g de haricots rouges en boîte, rincés et égouttés
130 g de sauce tomate avec morceaux, prête à l'emploi
1 petite tomate hachée grossièrement
2 c. à soupe de feuilles de coriandre hachées grossièrement
6 œufs
60 g de Comté râpé grossièrement
1 petit avocat haché grossièrement
1 c. à soupe de jus de citron vert

1 Préchauffez le four à th. 6-7/200 °. Huilez un moule à muffins de 6 alvéoles (contenance 180 ml).

2 Faites ramollir les tortillas en suivant les instructions du paquet. Garnissez les alvéoles du moule avec les tortillas de manière à former des petites coupelles.

3 Dans un saladier, mélangez les haricots avec la sauce tomate, la tomate et la coriandre. Répartissez la moitié de cette préparation dans les alvéoles. Cassez 1 œuf dans chaque coupelle. Parsemez

de Comté et faites cuire 10 à 15 mn au four.

4 Pendant ce temps, mélangez le reste de sauce aux haricots avec l'avocat et le jus de citron vert.

5 Versez ce mélange sur les œufs rancheros puis servez.

à table +

> Servez ces œufs avec de la crème fraîche et des quartiers de citron vert.

L'info Comté

Grâce à l'interdiction de la pasteurisation, la maturation du Comté s'élabore à partir de la microflore naturelle du lait qui, par sa grande diversité, lui permet d'exprimer une large palette aromatique.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



BROCHETTES DE COMTÉ ET MÂCHE (6 pers.)

Préparation : 15 mn

250 g de Comté
250 g de stilton
6 mini-chèvres fermiers affinés
4 pommes vertes
1 citron
1/2 c. à soupe de vinaigre
de Xérès
1 c. à café de moutarde
4 c. de soupe d'huile truffée
1 pincée de poivre
mâche

- 1 Coupez le Comté et le stilton en dés de 2,5 cm de côté.
- 2 Découpez dans les pommes des carrés de même taille. Arrosez-les légèrement de jus de citron.
- 3 Enfilez sur chaque brochette les dés de fromages et les petits chèvres en intercalant un morceau de pomme verte entre chaque variété.
- 4 Réunissez tous les ingrédients de la vinaigrette et mélangez pour obtenir une sauce homogène.
- 5 Lavez la mâche et répartissez-la sur chaque assiette. Disposez la brochette sur la salade avant de servir.

L'info Comté

Les vaches Montbéliardes, à la robe rousse et blanche, sont les premiers artisans du Comté. Elles bénéficient chacune d'un minimum d'un hectare de prairie, garantissant une alimentation naturelle d'herbe fraîche en été et de foin aromatique en hiver.

Photo : Jean-Claude Amiel - Réalisation : Sandrine Giacobetti



PETITS PAINS AU TAPIOCA ET AU COMTÉ (30 pièces)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 30 mn

25 cl de lait entier
100 g de tapioca en flocons
100 g de vieux Comté + 20 g
pour les finitions
3 œufs
100 g de farine
100 g de beurre
1/2 c. à café de sel fin
la pointe d'un couteau de noix
de muscade râpée

1 Portez le lait à ébullition avec le sel, la noix de muscade et le beurre. Versez les flocons de tapioca et prolongez la cuisson à feu doux 7 mn, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et élastique.

2 Laissez refroidir cette pâte, puis incorporez les œufs, 80 g de farine et le fromage (vous pouvez faire cette opération au robot).

3 Préchauffez le four à th. 6/180 °.

4 Prenez l'équivalent d'une généreuse cuillère à café de pâte, poudrez-la de farine et roulez-la dans vos mains pour former une boule de la taille d'une noix. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte, en déposant ces petites boules, au fur et à mesure, sur une tôle de four tapissée d'un papier sulfurisé.

5 Parsemez-les de Comté râpé et enfournez. Lorsque les petits pains sont dorés, sortez-les du four et mangez-les encore tièdes.

à table +

> Le tapioca donne à ces petits pains une texture un peu élastique et aérée.

> Il vaut mieux les déguster tièdes. Préparez donc la pâte à l'avance et faites-les cuire au dernier moment. Vous pouvez toutefois les réchauffer au four 10 mn à th. 6/180 °.

L'info Comté

Si vous recherchez des arômes de noisette fraîche, d'abricot sec, de caramel mou, de lait cuit, souvent accompagnés d'une note vanillée, vous apprécierez plus particulièrement le Comté jeune.

Photo : Edouard Sicoï - Réalisation : Valérie Lhomme



TARTELETTES LEGUMES D'HIVER (4 pers.)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 25 mn

1 kg de pommes de terre
pelées et coupées en morceaux
125 ml de bouillon
de légumes chaud
30 g de beurre
2 gousses d'ail pilées
200 g de champignons
de Paris en tranches épaisses
2 c. à soupe de basilic
en fines lanières
2 oignons verts émincés
80 g de Comté râpé
30 g de beurre fondu
3 feuilles de pâte filo

1 Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur puis égouttez-les et écrasez-les en purée avec le bouillon.

2 Faites fondre le beurre dans une petite poêle et faites revenir l'ail et les champignons. Incorporez le tout à la purée avec le basilic, les oignons et la moitié du Comté.

3 Préchauffez le four à th. 6/180 °. Graissez quatre moules à tartelettes puis tapissez le fond et les côtés de papier sulfurisé.

4 Badigeonnez de beurre fondu les feuilles de pâte filo, empilez-les puis coupez-les en quatre carrés. Disposez ces carrés dans les moules. Garnissez de purée aux champignons et saupoudrez avec le reste du Comté.

5 Faites cuire les tartelettes 15 mn au four pour qu'elles dorent. Démoulez et servez avec une salade verte.

L'info Comté

Le Comté est un fromage naturel, sans additif ni colorant.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



QUICHES AU COMTÉ ET FLEURS DE COURGETTES (12 quiches)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 25 mn

12 petites courgettes avec la fleur
3 rouleaux de pâte brisée prête à l'emploi
100 g de fromage de chèvre ferme haché finement
100 g de Comté râpé finement
2 c. à soupe de ciboulette chinoise hachée finement

- 1 Préchauffez le four à th. 6/180 °. Huilez un moule à muffins de 12 alvéoles.
- 2 Détachez les fleurs des courgettes. Emincez les courgettes.
- 3 Découpez 12 disques de pâte brisée de 9 cm de diamètre dans la pâte brisée. Garnissez-en les alvéoles du moule.
- 4 Mélangez ensemble les lamelles de courgettes, le chèvre, le Comté et la ciboulette. Répartissez cette préparation dans les alvéoles. Déposez une fleur de courgette sur chaque quiche.
- 5 Faites cuire 25 mn au four. Laissez reposer 5 mn dans le moule avant de servir.

L'info Comté

Une étude des prairies réalisée sur 62 fruitières à Comté a recensé 576 espèces floristiques différentes, parmi lesquelles un grand nombre sont classées "aromatiques". Cette grande diversité floristique montre le caractère naturel du fourrage dans l'AOC Comté. Une seule prairie naturelle de moyenne montagne du massif du Jura peut receler jusqu'à 80 espèces floristiques différentes.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



SOUFFLÉ AU COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 20 mn

6 œufs
30 g + 10 g de beurre
30 g de farine
150 g de Comté râpé
20 cl de lait
10 cl de crème liquide
1/2 c. à café de muscade râpée
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à th. 6-7/200 °. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

2 Préparez un roux : faites fondre 30 g de beurre, ajoutez la farine, laissez cuire 2 mn sans coloration, puis ajoutez la crème et le lait et faites cuire de nouveau jusqu'à épaississement.

3 Hors du feu, ajoutez le Comté râpé, faites-le fondre puis ajoutez les jaunes d'œufs, la muscade, assaisonnez et débarrassez dans un moule froid.

4 Beurrez de bas en haut un moule à soufflé. Montez les blancs en neige très fermes, incorporez-les délicatement au mélange œufs-fromage, remplissez au quart ou au tiers le moule à soufflé.

5 Faites cuire au four pendant 20 mn, servez aussitôt.

L'info Comté

Le Comté reflète la saison de sa fabrication à travers la couleur de sa pâte. Ivoire, elle correspond à un "Comté d'hiver", fabriqué lorsque les vaches restent à l'étable et sont nourries avec du foin, pauvre en carotène, colorant végétal naturel. Une pâte jaune nous indique que le Comté a été fabriqué en été, lorsque les vaches pâturent dans les prairies et se nourrissent d'espèces floristiques fraîches, riches en carotène.

Ripailles : Auteur : Stéphane Reynaud - Photographe : Marie-Pierre Morel, ©2007, Hachette Livre, département Marabout



CÔTES DE COCHON (6 pers.)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 45 mn

6 côtes premières
3 saint-marcellin affinés
400 g de macaronis
20 g de beurre
20 g de farine
50 cl de lait entier
100 g de vieux Comté
100 g de Comté râpé
1 pincée de muscade en poudre
sel et poivre du moulin

1 Faites cuire les macaronis al dente à l'eau bouillante. Faites fondre le beurre dans une casserole puis ajoutez la farine. Faites cuire 2 mn. Ajoutez le lait froid, la muscade et faites cuire en remuant régulièrement pendant 8 mn.

2 Coupez le vieux Comté en petits cubes. Dans un plat à gratin, disposez les macaronis mélangés aux cubes de vieux Comté, recouvrez de béchamel et de Comté râpé. Passez au four à th. 5-6/160 ° pendant 10 mn. Salez et poivrez.

3 Poêlez les côtes (elles doivent être bien dorées). Posez la moitié d'un saint-marcellin sur chacune des côtes et passez au grill afin de faire fondre le fromage.

4 Dressez sur chaque assiette une côte recouverte de saint-marcellin et une part de gratin de macaronis.

L'info Comté

Pendant leur vieillissement en cave d'affinage, les meules de Comté reposent sur des planches d'épicéa, principale essence des forêts du massif jurassien.

Cochon et fils - Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2007, Hachette Livre, département Marabout



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 10 mn / Cuisson : 35 mn

4 mini-côtes d'agneau par
personne (demandez à votre
boucher 2 trains de côtes de 12)
1 brin de thym
350 g de Comté fraîchement râpé
2 c. à soupe de Viandox
2 jaunes d'œufs

1 Préchauffez le four à th. 6/180 °. Enfournez les trains de côtes garnis d'un brin de thym. Ajoutez 1 grand verre d'eau et 2 c. à soupe de Viandox. Faites cuire 20 mn, en arrosant régulièrement.

2 Mélangez le Comté râpé avec les 2 jaunes d'œufs afin d'obtenir une pâte homogène.

3 Sortez les trains de côtes du four et recouvrez-les généreusement de la pâte de Comté, sur 1 cm d'épaisseur.

4 Remettez la viande dans le four sur th. 8/240 ° en position grill et laissez-la, selon votre goût, 10 mn pour une viande rosée, 15 mn pour une viande à point. Le Comté grillé formera une croûte dorée et craquante.

à table +

> Servez accompagné d'une purée de pommes de terre nouvelles à l'huile d'olive ou d'un gratin dauphinois.

L'info Comté

Le Comté est un fromage artisanal produit dans 160 petits ateliers de fabrication qui sont aussi appelés "fruitières". Les producteurs de lait des alentours y livrent quotidiennement le lait cru, fruit de leur travail.

Photo : Jean-Claude Amiel - Réalisation : Sandrine Giacobetti



PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD, POMMES DE TERRE, TOPINAMBOURS ET TRUFFE (4 pers.)

Préparation : 20 mn / Cuisson : 45 mn

4 cuisses entières de canard
confites dans la graisse de canard
400 g de pommes de terre à purée
400 g de topinambours
15 g de truffe noire en conserve
60 g de Comté fraîchement râpé
85 g de beurre salé
20 cl de lait entier
1/2 bouquet de cerfeuil
sel et poivre du moulin
1 cercle à pâtisserie de 24 cm

1 Pelez les pommes de terre et les topinambours. Lavez-les, coupez les pommes de terre en morceaux et faites cuire ces deux légumes séparément dans 2 casseroles d'eau bouillante salée.

2 Lavez, séchez et hachez le cerfeuil. Ôtez le plus possible de graisse sur les cuisses de canard, puis émiettez la chair en la mélangeant avec le cerfeuil. Faites chauffer le lait.

3 Lorsque les légumes sont cuits, égouttez-les, puis écrasez-les au presse-purée en ajoutant petit à petit le beurre et le lait chaud jusqu'à ce que vous obteniez une consistance souple mais pas trop liquide.

4 Ajoutez les morceaux de truffe coupés en fines lamelles, le jus de truffe et 50 g de Comté. Rectifiez l'assaisonnement.

5 Préchauffez le four à th. 6/180 °. Tapissez un plat creux de papier sulfurisé. Badigeonnez la paroi intérieure du cercle à pâtisserie de graisse de canard et tapissez-le de papier sulfurisé. Posez le cercle en métal dans le plat, puis tassez dans le fond de ce cercle la chair de canard confite. Couvrez de purée, parsemez de petites noix de beurre et de Comté restant et enfournez environ 20 mn (ce parmentier est déjà cuit, il s'agit de le dorer sans le dessécher).

6 Sortez-le délicatement du plat en vous aidant de la feuille de papier sulfurisé. Laissez la graisse de canard au fond du plat. Posez le cercle dans un plat de service, puis ôtez-le et décollez le papier sulfurisé qui adhère au parmentier. Servez aussitôt avec une salade de jeunes pousses un peu amères (betterave, roquette).

L'info Comté

Pour que chaque Comté exprime le terroir dont il est issu, les fruitières collectent le lait des fermes situées à proximité, dans un cercle dont le diamètre ne doit pas dépasser 25 km.

Photo : Jean-Claude Amiel - Réalisation : Valérie L'homme assistée de Manuella Chantepie



GRATIN DE LÉGUMES D'HIVER (4 pers.)

Préparation : 25 mn / Cuisson : 1 h 50

600 g de pommes de terre

250 g de carottes

450 g de rutabagas

500 g de patates douces

35 g de chapelure

60 g de vieux Comté

Pour la sauce Béchamel

40 g de beurre

35 g de farine

500 ml de lait écrémé

1 pincée de noix de muscade
moulu

1 Préchauffez le four à th. 6-7/200 °. Huilez légèrement un plat carré d'environ 20 cm de côté.

2 Préparez la béchamel. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en remuant et laissez cuire 1 mn. Retirez du feu et versez progressivement le lait, sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux. Laissez épaissir la sauce puis ajoutez la muscade.

3 Coupez tous les légumes en tranches fines puis essuyez-les avec du papier absorbant.

4 Étalez les pommes de terre au fond du plat et nappez-les de béchamel. Ajoutez les carottes, couvrez-les de béchamel, puis étalez les tranches de rutabagas. Versez le reste de béchamel et terminez par une couche de patate douce. Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire les légumes au four pendant 1 h 30 environ. Quand ils sont tendres, retirez le papier d'aluminium, saupoudrez de chapelure et de vieux Comté et faites gratiner au four 15 mn environ. Laissez reposer le gratin 10 mn dans le four éteint avant de le découper.

L'info Comté

Testez le mariage du Comté aux bières, blondes avec un jeune Comté, brunes avec un Comté plus affiné ! Vous verrez que le fromage sort sans le moindre souci du traditionnel accord vins et fromages, pour une fête des sens inoubliable.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Grand Livre Marabout de la cuisine facile, 900 recettes : © 2009, Hachette Livre, département Marabout



GNOCCHIS À LA TRUFFE FRAÎCHE, AUX TOMATES CONFITES ET AU COMTÉ (6 pers.)

Préparation : 45 mn / Cuisson : 1 h 05 mn / Temps de repos : 1 h + 1 h

1 kg de pommes de terre (bintje)
12 tomates semi-confites séchées
1 truffe broyée de 40 à 60 g
140 g de farine
4 jaunes d'œufs
100 g de beurre
2 pincées de noix de muscade
1 feuille de laurier
100 g de Comté
huile d'olive fruitée
sel et poivre du moulin

1 Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée avec 1 feuille de laurier pendant 40 mn, puis pelez-les et coupez-les en rondelles.

2 Préchauffez le four à th. 6-7/200°.

3 Mettez les pommes de terre dans un plat et placez-le au four 15 mn pour les dessécher sans les laisser colorer.

4 Passez les pommes de terre au presse-purée, ajoutez le beurre fondu, mélangez, et incorporez la farine. Ajoutez la noix de muscade. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir cette pâte au frais pendant 1 h.

5 Divisez la pâte en 6 portions et travaillez-en une à la fois. Roulez chaque portion en boudin sur un plan de travail fariné et coupez-la en morceaux de 1,5 cm. Roulez-les avec les dents d'une fourchette. Disposez-les sur une planche farinée et mettez au frais pendant 1 h.

6 Préparez des copeaux de Comté avec un économe. Réservez-les.

7 Dans une casserole d'eau salée à ébullition, mettez les gnocchis et laissez-les 2 mn ou jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez-les.

8 Mettez-les dans un plat creux préalablement chauffé, arrosez d'huile d'olive, ajoutez les tomates découpées en lamelles et la moitié des copeaux de Comté, mélangez bien. Emincez la truffe en fines lamelles. Répartissez-les sur le dessus, ajoutez les copeaux de Comté restants, poivrez et arrosez d'un dernier trait d'huile d'olive. Servez aussitôt.

L'info Comté

Les premières traces écrites attestant de l'existence des fructeries, fabriquant l'ancêtre du Comté, le vachelin, datent du XIII^e siècle.

Photo : Sylvie Becquet - Réalisation : Sandrine Giacobetti



CANNELLONIS CLASSIQUES (6 pers.)

Préparation : 30 mn / Cuisson : 30 mn

18 cannellonis secs prêts à cuire
800 g de restes de viande cuite
(bœuf, agneau, porc, poulet...)

6 gousses d'ail

1 bouquet de persil

2 tiges de citronnelle

4 tranches de pain de mie

20 cl de crème liquide

100 g de Comté

1 c. à café de quatre-épices

1 boîte de 400 g

de tomates pelées

2 c. à soupe de concentré

de tomates

huile d'olive

sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à th. 5-6/160 °. Epluchez l'ail, hachez-le et faites-le dorer à l'huile d'olive.

2 Hachez finement le persil avec la citronnelle. Trempez rapidement les deux faces du pain de mie dans la crème.

3 Mixez la viande avec le pain de mie et la crème, ajoutez l'ail, le hachis persil-citronnelle et le quatre-épices. Salez et poivrez.

4 Mettez ce mélange dans une poche à douille, remplissez chaque cannelloni de ce mélange et disposez-le dans un plat à gratin.

5 Mixez grossièrement les tomates pelées, ajoutez le concentré de tomates, nappez les cannellonis de ce mélange, disposez de petits bouts de Comté sur le dessus et enfournez 30 mn à 160 °.

L'info Comté

Le Comté est particulièrement riche en calcium : l'excédent non absorbé forme un savon avec une partie des lipides du Comté qui sont ainsi éliminés sans être absorbés par l'intestin.

365 Bonnes Raisons de passer à table : Auteur : Stéphane Reynaud - Photographie : Marie-Pierre Morel, ©2009, Hachette Livre, département Marabout



GRATIN DE MACARONIS AUX TRUFFES (6 à 8 pers.)

Préparation : 10 mn / Cuisson : 35 mn

500 g de macaronis
250 g de crème fraîche
1 ou 2 truffes
50 g de Comté finement et
fraichement râpé
40 g de beurre
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à th. 7/210 ° et beurrez un plat à gratin.
2 Faites cuire les macaronis dans une grande quantité d'eau bouillante salée, en suivant les indications du paquet pour le temps de cuisson (en moyenne 10 mn).
3 Egouttez-les bien, remettez-les dans la casserole avec la crème fraîche, la (ou les) truffe(s) râpée(s), un peu de sel, du poivre et la moitié du Comté.

4 Transvasez dans le plat à gratin, saupoudrez avec le reste de Comté et parsemez de noisettes de beurre.
5 Mettez le plat dans le four pendant 20 mn environ. Vous pouvez, si vous le désirez, mettre au dernier moment le four en position gril afin de faire gratiner un peu plus.

à table +

> Vous pouvez remplacer la crème fraîche par une sauce Béchamel.

L'info Comté

Le Comté est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite. Le lait, chauffé à 55 ° pendant sa fabrication, garantit une qualité sanitaire irréprochable. Le Comté peut ainsi être conseillé aux femmes enceintes, participant ainsi à l'apport quotidien nécessaire en calcium, plus important à cette période.

Photo : Jérôme Bilic - Réalisation : Marie Lefebvre



RISOTTO AUX MORILLES (6 pers.)

Préparation : 15 mn / Cuisson : 25 mn / Trempage : 1 h

500 g de riz rond italien
(carnaroli, arborio)
40 g de grosses morilles séchées
2 échalotes émincées
2 c. à soupe d'huile d'olive
1,5 l de bouillon de volaille
15 cl de vin blanc sec
80 g de beurre
100 g de Comté fraîchement râpé
poivre du moulin

1 Mettez les morilles dans un bol d'eau tiède, puis laissez-les gonfler pendant 1 h.

2 Epluchez et hachez les échalotes. Dans une sauteuse, faites-les fondre avec l'huile, puis ajoutez le riz et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouillez avec le vin et laissez-le s'évaporer en remuant. Ajoutez le bouillon en une fois. Remuez bien, couvrez et laissez mijoter 20 mn.

3 Pendant ce temps, égouttez les morilles et faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec 20 g de beurre. Réservez.

4 Il doit rester 1 cm de liquide dans la sauteuse, au besoin prolongez la cuisson quelques minutes en remuant. Ajoutez le beurre restant et le Comté dans la sauteuse. Poivrez, couvrez et laissez reposer 5 mn, hors du feu, avant de mélanger. Le riz va prendre la consistance crémeuse souhaitée.

L'info Comté

Employé pour lier le risotto, le Comté l'aromatise finement et apporte beaucoup d'onctuosité à votre plat.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo: Akiko Ida - Réalisation: Delphine de Montalier



PETITS ACCORDS ENTRE AMIS

Petits conseils de dégustation...



Comté et vins blancs du Jura, et en particulier le vin jaune, marquent certainement le plus bel accord de la gastronomie franc-comtoise, mettant en relief des arômes de fruits secs et d'épices. Le Comté s'harmonise également de façon étonnante avec d'autres types de vin, comme les Châteauneuf-du-pape, les Champagne, les vins d'Alsace blancs, les Bourgogne...



Un Comté jeune vous fera découvrir des arômes subtils de noisette fraîche, de caramel mou, de lait cuit...
Un Comté plus longuement affiné sera marqué par des arômes riches et persistants de noix, de beurre fondu, d'agrumes, de pain grillé...
Le Comté se déguste idéalement à une température comprise entre 15 °C et 18 °C



Du petit-déjeuner à l'apéritif ou au plateau de fromages, en passant par les petits plats gratinés et fondants, le Comté apporte une note savoureuse et délicate à tous les moments gourmands de la journée !
Il entre notamment avec bonheur dans bon nombre de recettes aux poissons ou aux viandes blanches.



Retrouvez tous les conseils de dégustation du Comté sur www.comte-gourmand.com

Tout de suite.

Vous avez encore envie de Comté.

*Et vous allez encore
découvrir de nouveaux arômes
dont le Comté
a su s'enrichir
en prenant tout son temps :
miel, noisette,
brioché, agrumes...*



*Il est temps de savourer
le Comté.*
www.comte.com