






Cahier de recettes *Été 2011*





crédit photo : Luk Thyss

Liste des Recettes









Recettes gagnantes du Challenge Comté 2011

-  Gaspacho d'asperges vertes, crème glacée au Comté et sa crêpe dentelle au Comté page 18
-  Cromesquis au Comté page 19
-  Tartare de Comté aux deux pommes, tuile de Comté et gelée de Vin Jaune page 20
-  Palet de Polenta au Comté croustillant page 21
-  Bouchées estivales au Comté page 22












Salades créatives

-  Mesclun au pamplemousse et au Comté page 23
-  Salade Rose au Comté jeune, pommes, betteraves Framboises page 24








En-cas gourmands

-  Bagels vanille au Comté et saumon page 25
-  Lunch bread Comté page 26
-  Sandwich Dolce Vita au Comté page 27
-  Millefeuille de Comté au pain d'épices, avocat et concombre page 28
-  Tartine de caviar d'aubergines, figues et Comté page 29
-  Burger de veau au Comté et roquette page 30
-  Tartine Sudiste au Comté page 31
-  Millefeuille de pommes au Comté page 32

Apéritifs entre amis

-  Sablé printanier Comté, jambon cru et asperges vertes page 33
-  Maki de Comté pomme-saumon page 34
-  Quinotto froid au Comté, fraises et menthe page 35
-  Panna Cotta à l'huile essentielle de bergamote, effilochage de Comté et têtes d'asperges quasi crues page 36
-  Panna Cotta au Comté page 37
-  Verrine de tomate au Comté jeune et granité Vin Jaune page 38
-  Asperges vertes grillées, crèmeuse de pommes de terre à la noix, fines tranches de jeune Comté et roquette page 39
-  Apéro cubes de Comté aux fruits frais page 40
-  Nems de boeuf et julienne de Comté page 41
-  Carpaccio de betterave gratiné au vieux Comté flan de morille, sacristain à la noix page 42
-  Bouchées doubles au melon et Comté page 43

Déjeuners sur le pouce

-  Tomate surprise, ratatouille de Comté et vinaigrette balsamique en tapenade page 44
-  Terrine d'artichaut au Comté et pignons page 45
-  Petits flans de légumes au saumon et au Comté page 46
-  Tarte potagère au Comté page 47
-  Samoussas au Comté et à la menthe page 48
-  Papillote de Cabillaud en écailles de Comté et courgette page 49
-  Hot dog d'asperges au Comté page 50

Gaspacho d'asperges vertes, crème glacée au Comté et sa crêpe dentelle au Comté.

RECETTE
GAGNANTE
Challenge Comté
2011

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour le gaspacho :

- 400g d'asperges vertes de Chambord
- 16cl d'eau de cuisson
- 1cm de gingembre frais
- Poivre Muntok Blanc d'Olivier Roellinger

Pour la crème glacée au Comté :

- 25cl de crème liquide
- 70g de Comté
- Poivre Muntok blanc

Pour les crêpes dentelles au Comté :

- 30g de farine
- 30g de Comté
- 125ml de lait
- 1 œuf
- Poivre Muntok blanc

Préparation

Le gaspacho :

Ebouter vos asperges, environ 1cm du talon (il faut ôter la partie dure). Les asperges vertes de Chambord ne s'épluchent pas. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante et salée. Les laisser cuire environ 12-13mn. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe de votre couteau dans une asperge. Préparer un saladier d'eau glacée (eau et glaçons). Ôter vos asperges de la casserole et les plonger immédiatement dans l'eau glacée afin de stopper la cuisson et de permettre à la chlorophylle de se fixer garantissant leur jolie couleur verte.

Râper votre rhizome de gingembre et le laisser infuser quelques minutes dans les 16cl d'eau de cuisson.

Couper vos asperges en morceaux puis les mélanger à l'eau de cuisson infusée et préalablement passée. Mixer le mélange et ajouter un peu d'eau salée pour arriver à la consistance de gaspacho désirée (avec les 16 cl il sera velouté).

Moudre le poivre au dernier moment afin qu'il révèle ses arômes et assaisonner votre gaspacho. Laisser refroidir le mélange au réfrigérateur.

Crème glacée au Comté :

La glace peut se préparer, le matin pour le soir dans la mesure où vos quenelles sont petites, elles prendront assez vite au congélateur. Faire chauffer la crème et incorporer votre Comté râpé. Assaisonner avec votre poivre fraîchement moulu.

Faire refroidir le mélange. Quand il est bien froid, réaliser des quenelles avec 2 petites cuillères puis parsemer de pistaches concassées et préalablement torréfiées. Mettre au congélateur.

Crêpes dentelles au Comté :

Dans le bol de votre robot, mélanger votre farine tamisée et votre œuf. Faire fondre à feu doux votre Comté râpé dans le lait. Assaisonner avec votre poivre fraîchement moulu. Incorporer ce mélange à l'appareil dans le bol de votre robot en prenant soin d'obtenir une pâte lisse.

Réserver 30mn au réfrigérateur. Faire préchauffer votre four à 150°C. Sur la plaque de votre four recouverte d'un tapis en silicone, déposer une petite louche de pâte, l'étaler le plus finement possible en n'hésitant pas à pencher la plaque dans un sens et dans l'autre pour l'étaler au maximum. Enfourner pour 5mn. Puis, retirer la plaque du four et, à l'aide d'une empreinte carré, découper la pâte au couteau. Enfourner à nouveau pour 3mn puis enroulez la pâte autour du manche d'un couteau ou d'un bâtonnet de glace en bois. Enfin, enfourner à nouveau les crêpes durant 2 min afin de leur apporter du croustillant et une jolie couleur dorée.

Conservé vos crêpes dentelles dans une boîte métallique afin qu'elles ne perdent rien de leur croustillant. Autre possibilité : les passer 1 ou 2mn au four afin de leur redonner du croustillant si elles l'ont un peu perdu.

Il ne reste plus qu'à assembler le tout dans des petites verrines ou bocaux, selon votre imagination !

Cette recette peut tout à fait se préparer la veille, en n'oubliant pas dans ce cas de passer les crêpes dentelles au four pour leur restituer leur croustillant.



crédit photo : Florence Fouché

© Une recette créée par Florence Fouché
www.gourmandiseschroniques.com



crédit photo : Thierry Nicolas

Cromesquis au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour les cromesquis :

- 400g de Comté fruité
- 12,5 cl de vin blanc (Côte du Jura)
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- 4 blancs d'oeufs
- 100g de farine
- un mélange de chapelure réalisé avec 60g de chapelure de pain, 60g de poudre de noisettes et 60g de chapelure de pain d'épices

Pour la salade :

- un mélange de mesclun
- quelques noisettes écrasées
- une pomme granny-smith
- chips de pommes de terre violettes
- croûtons de pain d'épices
- tomates cerise
- lamelle de chou fleur cru pour le décor

Préparation

J-1 : Détailler des petits dès de pain d'épices de 1cm de côté et les enfourner 10min à 180°C. Réserver les plus réguliers pour le décor et broyer les autres pour la chapelure de pain d'épices.

Dans une casserole faire bouillir le vin blanc et y incorporer le Comté râpé. Faire fondre en totalité en remuant puis lier avec la fécule diluée dans un peu d'eau tiède. Amener l'ensemble à ébullition. Verser ensuite dans un moule à cake huilé pour obtenir un beau rectangle de fromage. Réserver au frais.

Jour J : Détailler en dés de 2cm de côté le rectangle de fromage démoulé. Passer les cubes de fromages dans la farine, dans le blanc d'oeuf puis dans le mélange de chapelure et encore une fois blanc d'oeuf puis la chapelure pour terminer. Frire quelques secondes à 170°C. Profitez de votre huile chaude pour réaliser vos chips de pommes de terre violettes.

Dressage : Assaisonner votre salade d'huile de noix, de vinaigre balsamique, de sel et de poivre. Dresser une portion de salade par assiette, décorer à votre convenance avec tous les ingrédients ci-dessus et poser 2 cromesquis au Comté par personne puis servir.

© Une recette créée par Thierry Nicolas
<http://cantalblog.canalblog.com/>



Tartare de Comté aux deux pommes, tuile de Comté et gelée de Vin Jaune



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 pommes Granny Smith
- 2 pommes Golden
- 100g de Comté 18 mois d'affinage
- 50g de Comté 6 mois d'affinage
- 40g de noisettes
- 100 ml de Vin jaune ou de Savagnin
- 3 feuilles de gélatine
- 1 échalote
- 1 cuillère à café rase de curry Madras
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- Sel, poivre

Préparation

Préparer d'abord la gelée : mettre le vin jaune à chauffer dans une casserole à feu moyen. Pendant ce temps, faire tremper 3 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Avant que le vin ne boue, ajouter hors du feu 3 feuilles de gélatine préalablement essorées. Fouetter jusqu'à ce qu'elles soient entièrement dissoutes. Verser le tout dans un plat et laisser prendre au frigo pendant minimum 2h.

Pour les tuiles, le râper Comté 6 mois d'affinage. Le déposer en petits tas de 7 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire 10 min à 180°C.

Eplucher les pommes Golden et les couper en dés de 5 millimètres, les faire revenir dans une poêle avec du beurre. Ajouter 1 cuillère à café de curry de Madras et laisser cuire à feu moyen pendant 10 min.

Couper les pommes Granny et le Comté 18 mois en dés de 5 millimètres et concasser grossièrement les noisettes. Préparer une vinaigrette avec l'huile de noix et le vinaigre blanc, du sel, du poivre et une échalote ciselée. Mélanger les pommes cuites refroidies, les pommes crues, le Comté, les noisettes et la vinaigrette.

Monter le tartare grâce à un cercle de cuisine (tasser bien la préparation au fur et à mesure). Ajouter la tuile de Comté au dessus et des cubes de gelées de vin jaune. Servir frais.

© Une recette créée par Margaux Illy
<http://www.nousenmieux.fr/>



crédit photo : Margaux Illy



Palet de Polenta au Comté croustillant

RECETTE
GAGNANTE
Challenge Comté
2011

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Pour la polenta :

- 100 g de semoule de maïs
- 350 g de bouillon de volaille
- 80 g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes)
- 50 g de Comté râpé

Pour l'émulsion :

- 100 g de crème fraîche
- 30 g de Comté râpé
- 100 g de bouillon de volaille
- 30 g d'huile d'olive

Pour les tuiles :

- 80 g de Comté râpé

Pour la garniture :

- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 12 champignons de paris
- 4 cuillères à café de tapenade
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Peler les tomates, coupez-les en 4, épépiner les quartiers, disposer les pétales de tomate obtenus sur une feuille de papier sulfurisé. Saler, poivrer, arroser d'un peu d'huile d'olive, mettre les gousses d'ail et la branche de thym. Enfourner à 180°C pendant une trentaine de minutes.

Porter à ébullition le bouillon de volaille. Jeter dedans la semoule, remuer pendant 5 minutes. Retirer du feu et incorporer les jaunes d'œufs et Comté râpé. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Nettoyer les champignons et les couper en duxelles. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive bien chaude. En fin de cuisson, ajouter la tapenade et mélangez. Rectifier l'assaisonnement.

Étaler la polenta au rouleau entre 2 silpat jusqu'à 5 mm d'épaisseur. Placer un fond de polenta dans des moules circulaires en silicone badigeonnés d'huile d'olive (ou, à défaut, des cercles métalliques) comme pour fonder un moule à tarte. Placer 4 pétales de tomates confites dans chaque fond de polenta, recouvrir de champignons et terminer en posant un cercle de polenta. Bien appuyer pour sceller le palet ainsi obtenu.

Mettre les palets à cuire 20 minutes dans un four à 200°C. Démouler les palets de polenta, les faire frire de chaque côté dans un peu d'huile d'olive.

Poser 4 tas de 20 g de Comté râpé sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes environ pour obtenir 4 tuiles.

Faire fondre le Comté dans la crème fraîche, mélanger avec l'huile d'olive et le bouillon à l'aide d'un mixer plongeant pour obtenir une émulsion.

Présenter le palet avec sa tuile et un peu d'émulsion.

© Une recette créée par Cyril Rouquet
<http://kitchenrise.blog.mongenie.com/>



crédit photo : Cyril Rouquet



Bouchées estivales au Comté

RECETTE
GAGNANTE
Challenge Comté
2011

INGRÉDIENTS

Pour les 20 sablés au Comté et mousse aux tomates confites :

- 160g de farine
- 50g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- 80g de Comté râpé
- 1 pincée de sel
- 100g de Ricotta
- 7 tomates confites
- Feuilles de basilic

Pour les brochettes de ratte, chorizo, Comté et abricot sec :

- Petites pommes de terres grenailles ou rattes
- Chorizo
- Abricots secs
- Comté

Pour 8 verrines de Panna Cotta Comté-basilic, brunoise de légumes, tuile au Comté

- 300 ml de lait
- 100 ml de crème entière liquide
- 10 feuilles de basilic
- 4 feuilles de gélatine
- 80 g de Comté râpé
- 1 petit poivron rouge
- 1 oignon rouge
- 2 carottes
- 1 courgette
- Thym
- Huile d'olive
- Miel
- Sel, poivre

Préparation

Préparation des sablés :

Mélanger la farine et le Comté râpé, ajouter le beurre ramolli et sabler la pâte du bout des doigts. Ajouter le jaune d'œuf, bien mélanger avec les doigts et former une boule avec environ 2 cuillères à soupe d'eau froide. Laisser reposer la pâte minimum 1h au réfrigérateur. Étaler la pâte, former des petits cercles d'environ 1cm de hauteur à l'aide d'un petit verre. Puis, les enduire d'un jaune d'œuf au pinceau. Les faire cuire 20min à 180°C

Préparation de la mousse :

Mixer légèrement la ricotta et les tomates confites pour garder encore une texture assez épaisse.

Pour le montage :

Mettre de la mousse sur le sablé au Comté et ajouter une petite feuille de basilic.

Préparation des brochettes :

Faire cuire les petites pommes de terre 10min dans de l'eau bouillante salée. Couper en dés tous les éléments de la recette et former les brochettes à l'aide d'un pic en bois.

Préparation de la Panna Cotta Comté-Basilic :

Faire chauffer dans une casserole le lait et la crème, ajouter le Comté râpé (environ 40g) et les feuilles de basilic pour les faire infuser. Mettre les feuilles de gélatine à tremper 10min dans un bol d'eau froide.

Au premier bouillon, enlever les feuilles de basilic du mélange et ajouter la gélatine bien essorée. Fouetter hors du feu. Verser le mélange dans des verrines et laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum 3h.

Préparation de la brunoise de légumes :

Couper en brunoise (petits dés) tous les légumes. Faire cuire les carottes dans de l'eau bouillante salée pendant 3min.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons rouges, ajouter une cuillère à café de miel et laisser légèrement caraméliser. Puis, ajouter le poivron, faire cuire 5min et ajouter la courgette, laisser cuire encore 2min puis ajouter au mélange les carottes préalablement cuites. Couper le feu, ajouter du thym, de l'huile d'olive du sel et mettre au frigo pendant minimum 1h. Le mélange doit être servi froid et croquant.

Préparation des tuiles au Comté :

Sur du papier cuisson, faire des petits tas de Comté râpé (utiliser en tout environ 40g) et faire tout simplement cuire 10min à 180°C.

Pour le montage :

Disposer les légumes sur la panna cotta et ajouter une tuile au Comté.

© Une recette créée par Salomé Illy
<http://la-quiche-lorraine.blogspot.com>



crédit photo: Salomé Illy



crédit photo : Luk Thyss

Mesclun au pamplemousse et au Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- Mesclun
- Pamplemousse
- Comté

Préparation

Enlever l'écorce d'un pamplemousse rose, séparer les quartiers et les tailler à vif, réserver.

Rincer à l'eau claire et essorez une bonne poignée de mesclun.

Râper quelques copeaux de Comté fruité (12-14 mois).

Déposer la salade dans une verrine ou une mini-cocotte, ajouter les morceaux d'agrumes et parsemer de Comté.

© Une recette créée par Line Couvreur



credit photo : Luk Thyx

Salade Rose au Comté jeune, pommes, betteraves et framboises

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 400 g de Comté jeune
- 4 betteraves cuites
- 2 pommes granny bio si possible
- Le jus d'un citron
- Une botte d'oignons nouveau
- Un ravier de framboises
- Un yaourt nature (100 g)
- 150 g de salade de blé ou de mesclun
- Huile d'olive douce vierge extra
- Fleur de sel, poivre du moulin

Préparation

Couper les pommes avec leur peau en quartiers puis en fines tranches, les citronner pour qu'elles ne changent pas de couleur. Enlever la base des oignons ainsi que le vert des feuilles sur la moitié.

Débarrasser les oignons de leurs feuilles abîmées puis les couper dans le sens de la longueur et les faire tremper dans de l'eau fraîche. Les lanières prendront alors de jolies formes arquées.

Nettoyer la salade de blé, l'effeuiller.

Couper la moitié des betteraves en fines tranches de manière à former des disques. Mixer l'autre moitié avec yaourt et jus de citron. Ajouter l'huile d'olive, saler et poivrer à votre goût.

Couper le Comté en lamelles d'1 cm sur 4 à peu près et de 3-4 mm d'épaisseur.

Dans un cul de poule, huiler, saler et poivrer pommes, betteraves, salade de blé et oignons.

Dresser les assiettes : mettre ce mélange au centre en donnant du volume. Parsemer de lanières de Comté et de framboises.

Cercler de vinaigrette à la betterave tout autour joliment à l'aide d'une cuillère.

© Une recette créée par Line Couvreur

Bagels vanille au Comté et saumon

INGRÉDIENTS

Pour 8 bagels

- Pour les bagels
- 420 g farine T55
 - 25 cl d'eau tiède
 - 20 g de levure de boulanger fraîche
 - 1 cuillère à soupe de beurre
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 10 g de sel
 - 1 gousse de vanille
 - c. à c. de poivre de Se-Chuan moulu
 - 1 blanc d'œuf
 - 1 c. à s. de graines de pavot

- Pour le pochage
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude
 - 20 g de sucre

- Pour la garniture
- 100 g de Philadelphia
 - 15 cl de crème fraîche liquide
 - 150 g de petits pois
 - 100 g de Comté 18 mois d'affinage
 - 3 branches de menthe fraîche
 - 4 tranches de saumon fumé ou au naturel (Labeyrie)
 - c. à c. de gingembre frais râpé
 - Sel, poivre

Préparation

La veille, préparer la pâte des bagels, diluer la levure dans 60 ml d'eau prise sur la quantité totale nécessaire, additionnée d'une pincée de sucre.

Ouvrir la gousse de vanille en deux et récupérer les graines.

Dans un grand saladier, ou le bol d'un robot pétrisseur, mélanger la farine, le sel, le sucre, les grains de vanille et le poivre de Se Chuan.

Creuser un puits au centre et ajouter la levure diluée et le reste d'eau. Commencer à pétrir en incorporant progressivement la farine. Quand la pâte forme une boule, ajouter le beurre et pétrir énergiquement une dizaine de minutes pour obtenir une pâte lisse et souple.

Recouvrir le saladier d'un plastique et laisser lever une heure. La pâte va doubler de volume.

Dégazer la pâte en enfonçant votre poing au milieu, la replier plusieurs fois sur elle-même pour reformer une boule, filmer et placer au réfrigérateur pour au moins 4 heures ou, au mieux, une nuit. Cette phase, importante, permet aux arômes de se développer.

Préchauffer alors le four à 240°.

Séparer la pâte en 8 pâtons de poids égal. Former de jolies boules et enfoncer au milieu un doigt fariné, puis agrandir le trou jusqu'à ce qu'il fasse 5-6 cm de diamètre, il aura tendance à se refermer à la cuisson. Placer les bagels sur un plan de travail légèrement fariné.

Faire alors bouillir une grande quantité d'eau dans une casserole large.

Dès que l'eau bout, ajouter le bicarbonate de soude et le sucre.

Déposer 2 bagels dans l'eau frémissante et laissez-les pocher 2 mn, les retourner et les faire pocher encore 2 mn. Les retirer avec une écumoire et les mettre à égoutter sur un torchon pour absorber l'excès d'eau.

Quand tous les bagels sont pochés, les déposer sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone puis les badigeonner de blanc d'œuf et parsemez de graines de pavot.

Placer un récipient métallique dans le bas du four et y verser 1 litre d'eau bouillante.

Enfourner les bagels, baisser la température du four à 200° et laisser cuire 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser refroidir sur une grille.

Préparer la garniture

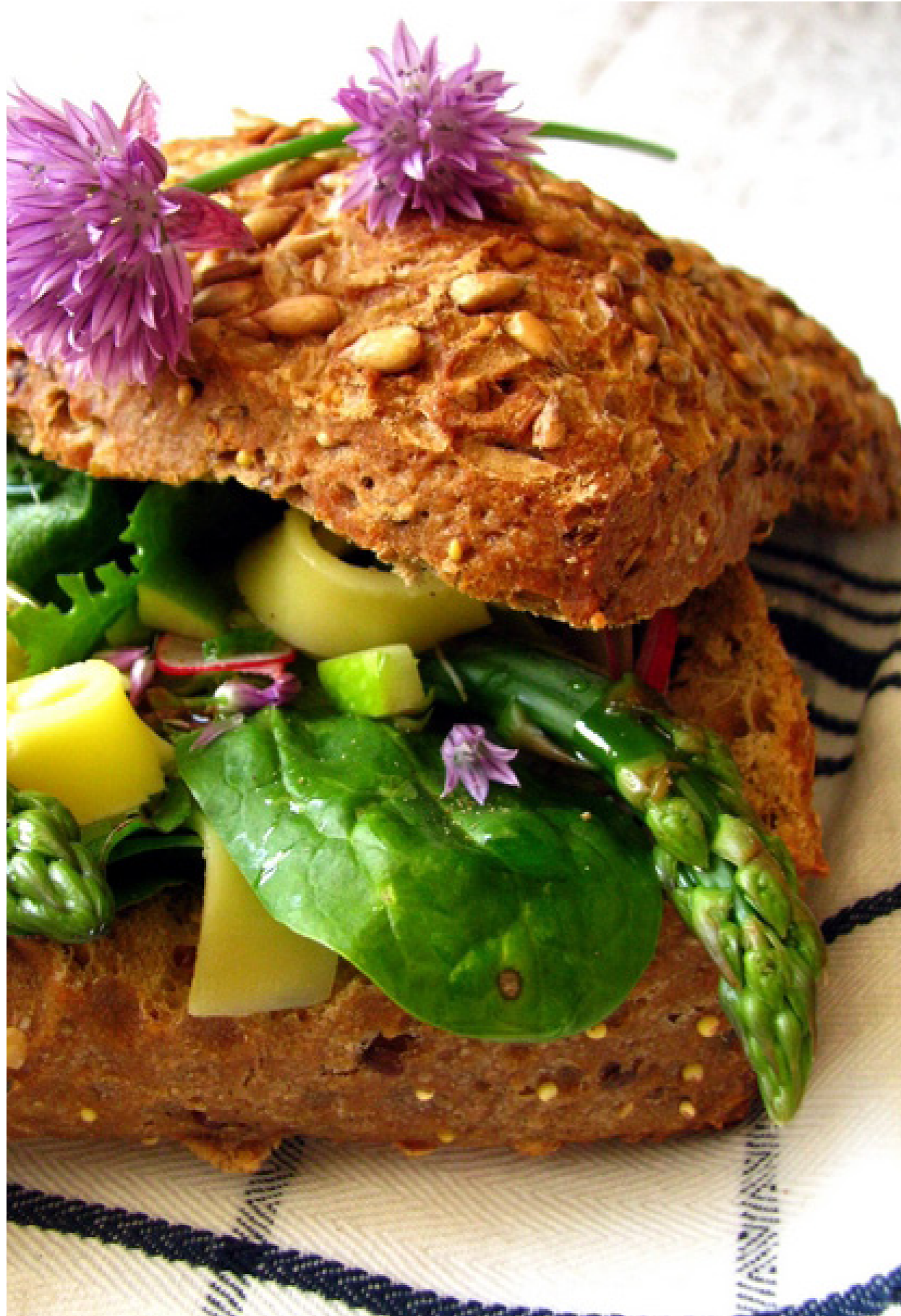
Faire cuire les petits pois al dente, égoutter. Ciseler la menthe en gardant quelques petites feuilles pour la décoration.

Battre ensemble au fouet le Philadelphia et la crème liquide bien froids, jusqu'à ce que les marques du batteur soient visibles. Ajouter le gingembre râpé, saler, poivrer. Incorporer délicatement les petits pois et la menthe ciselée.

Monter les bagels : les découper en deux dans l'épaisseur. Déposer une cuillère à soupe de garniture, quelques lamelles de Comté, une petite tranche de saumon, et remettre un peu de garniture. Décorer de feuilles de menthe.



credit photo : Pascale Pla



crédit photo: Sophie Mulens

Lunch bread Comté

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

- 1 pain aux céréales de 250 g ou 2 petits pains aux céréales individuels
- 80 g de Comté
- 3 poignées de mesclun
- 1/2 pomme granny smith
- 6 asperges vertes
- 6 radis rouges
- 1 petite branche de céleri
- 4 à 5 «pincées» de germes d'alfalfa
- 4 tiges de ciboulette
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique blanc
- sel, poivre du moulin

Préparation

Laver et sécher les légumes ainsi que la pomme.

Les asperges : couper le pied et les peler légèrement. Couper les asperges à 5 cm des pointes et les faire cuire dans un fond d'eau salée pendant 3 minutes. Les égoutter et les rafraîchir immédiatement sous l'eau froide. Détailler les queues en très fines rondelles de 1 mm.

Les radis : enlever les fanes et les détailler également en rondelles de 1 mm.

Le céleri branche : enlever les filaments et détailler en rondelles de 1 mm.

La pomme : la détailler en petits cubes.

Le Comté : le couper en fines lamelles.

Préparer la vinaigrette en mélangeant les deux huiles et le vinaigre balsamique blanc. Saler et poivrer. Ciseler la ciboulette et mélanger l'ensemble.

Couper un chapeau au pain et ôter la mie contenue à l'intérieur. Dans un saladier mélanger les légumes, le fromage, la pomme, les graines germées avec la sauce et répartir l'ensemble dans le pain. Remettre le chapeau. Pour un pique-nique : couvrir d'un film ou d'un papier aluminium pour le voyage.

© Une recette créée par Sophie Mulens
<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com>



crédit photo : Luk Thys

Sandwich Dolce Vita au Comté

INGRÉDIENTS

- 1/2 baguette
- 3 tranches de jambon cru
- 2 belles tranches de Comté
- 3 ou 4 feuilles de salade (roquette ou jeunes pousses)
- 1 tomate fraîche
- 3 tomates semi séchées
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 c à soupe de moutarde
- 2 citrons
- De l'huile d'olive douce
- Du sel et du poivre

Préparation

Sauce Dressing au basilic :

Mettre la moutarde dans un récipient puis saler et poivrer. Fouetter le tout en y ajoutant graduellement de l'huile d'olive. Ajouter les citrons pressés préalablement. Ciseler les feuilles de basilic et les mélanger à la préparation.

Garder au frais.

Baguette :

Couper la baguette en 2 dans le sens de la longueur. Mettre un filet d'huile d'olive.

Finition et dressage :

Placer les tranches de jambon cru. Disposer de la salade, quelques tranches de tomates fraîches ainsi que des morceaux de tomates semi séchées. Napper le tout de la sauce dressing. Ajouter le Comté. Mettre la 2^e partie de la baguette par-dessus.



crédit photo : images et associés

Millefeuille de Comté au pain d'épices, avocat et concombre

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

- 100 g de beurre
- 250 g de pain d'épices en tranches fines
- 50 g Comté en lamelles
- 1 avocat bien mûr
- 1 concombre
- Vinaigre de Xérès
- Fleur de sel, poivre, thym

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Chauffer le beurre à la poêle. Quand il mousse, laisser reposer 5 min, puis ajouter un peu de thym et du poivre. Réserver.

Poser les tranches de pain d'épices sur la plaque du four avec du papier sulfurisé. Les arroser de beurre noisette à l'aide d'un pinceau, puis mettre à sécher au four pendant 20 min.

Tailler l'avocat et le concombre en tranches très fines.

En fin de cuisson, découper les tranches de pain d'épices en petits triangles, puis monter le millefeuille avec les lamelles de Comté, les lamelles d'avocat et de concombre.

Saler, poivrer, assaisonner d'un peu de vinaigre de Xérès et déguster !

© Une recette créée par Gontran Cherrier et Benjamin Darnaud
gontrancherrierconseils.com et www.benjamindarnaud.com



crédit photo : images et Associés

Tartine de caviar d'aubergines, figues et Comté

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

- 60 g de Comté
- 4 tranches de pain grillé au sésame
- 125 g de caviar d'aubergines
- 4 figues sèches
- Quelques brins de ciboulette
- Fleur de sel

Préparation

Tartiner les tranches de pain grillé avec le caviar d'aubergine.

Couper les figues sèches en fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Former des copeaux avec le Comté. Ciseler finement la ciboulette.

Sur les tartines, placer les figues de manière harmonieuse.

Parsemer de copeaux de Comté puis ajouter une pincée de fleur de sel et la ciboulette ciselée.



crédit photo : images et associés

Burger de veau au Comté et roquette

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 Pains burger
- 2 tranches de veau pas trop fines
- 50 g de Comté en copeaux
- 50 g de roquette
- Tabasco
- Coriandre fraîche
- Mayonnaise
- Fleur de sel

Préparation

Cuire le veau sans matière grasse sur une poêle bien chaude, et laisser colorer.

Saler et poivrer après l'avoir tranché finement.

Chauffer les pains burger au grille-pain. Les tartiner de mayonnaise, puis ajouter la roquette, les copeaux de Comté, quelques feuilles de coriandre et enfin la viande.

© Une recette créée par Gontran Cherrier et Benjamin Darnaud
gontrancherrierconseils.com et www.benjamindarnaud.com



crédit photo : Luk Thyss

Tartine Sudiste au Comté

INGRÉDIENTS

pour 1 Tartine

- 2 tranches de pain blanc légèrement grillées
- Huile d'olive
- Lamelles d'artichaut cru marinés (artichauts violets débarrassés de leurs feuilles et finement tranchés, marinés 2 à 3 heures dans le jus de citron jaune)
- Tomates séchées
- Hachis de roquette
- 1 tranche de Comté jeune 10 mois
- Poivre et sel

Préparation

Badigeonner d'un rien d'huile l'intérieur des 2 tranches de pain. Déposer le Comté sur la tranche du dessous. Le garnir avec quelques lamelles d'artichaut. Hacher 2 tomates séchées et 3 branches de roquette (pas trop finement), les mélanger et verser le contenu d'une cuillère à soupe sur l'artichaut. Refermer la tartine.

La garniture « à la sudiste » joue sur le croquant de l'artichaut. Celui-ci apporte une agréable variation de textures, tendreté de la mie légèrement grillée, élasticité du Comté, moelleux frais du mélange tomate / roquette, croustillant de la croûte. De plus, le goût noisette de l'artichaut renforce celui du Comté. Il se crée une harmonie rendue dynamique par la force de la roquette. La tomate sèche renforce la connotation méditerranéenne.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Le rosé véhicule une image forte dans notre imaginaire, c'est le vin du sud, celui des vacances par excellence ! En prime, il est un des rares vins à fonctionner avec l'artichaut. Ses arômes fruités transforment les saveurs lactées du Comté.



crédit photo : Studovision

Millefeuille de pommes au Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 200 g de Comté râpé
- 4 pommes
- 150 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 citron
- 1 cercle inox de 10 cm de diamètre

Préparation

Préchauffer le four à 150°C (th. 5).

Réaliser 12 tuiles sur une plaque à pâtisserie avec le Comté râpé disposé en fine couche dans le cercle. Cuire jusqu'à obtention d'une couleur dorée et réserver au frais.

Eplucher, évider et couper chaque pomme en 8 tranches. Les citronner pour éviter l'oxydation.

Chauffer le beurre dans une poêle et y caraméliser les pommes en ajoutant le sucre. Les pommes doivent devenir fondantes.

Disposer dans chaque assiette une tuile, puis 4 tranches de pomme caramélisée, puis une autre tuile, puis 4 autres tranches de pomme caramélisée et couvrir avec une troisième tuile.

Servir avec une salade de roquette ou de mâche, assaisonnée d'huile de noix et accompagnée de quelques raisins.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ce millefeuille s'accompagne volontiers d'un Vin de Paille.

Accord avec un vin d'une autre région : Tokay 5 puttonyos (Hongrie).



crédit photo: Julia Maksymczuk

Sablé printanier Comté, jambon cru et asperges vertes

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Pour le sablé

- 30g de Comté râpé 12mois
- 40g de jambon cru en tranches, coupé en petits dés
- 40g de farine
- 40g de beurre

Pour la déco

- Un peu de cerfeuil, ciboulette ou persil frais
- Quelques pignons de pin torréfiés pour la déco
- Piment d'Espelette

Pour la garniture

- 10 pointes d'asperges (de 10cm environ)
- 2 tranches fines de Comté 24 ou 12 mois
- 3 cuillères à soupe de confit de tomates séchées
- 1 noix de beurre
- 6 oignons grelots

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger Comté, jambon cru, farine et beurre à la main afin d'obtenir une pâte homogène. Abaisser cette pâte à 5mm d'épaisseur au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Enlever la feuille de papier sulfurisé du dessus.

Découper 2 rectangles de pâte de 4cm x 10cm. Cuire les 2 rectangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pendant ce temps, faire bouillir de l'eau avec du sel dans une casserole. Préparer un saladier avec de l'eau froide et des glaçons. Laver et éplucher les asperges sur 2cm à l'aide d'un économètre en partant du bout.

Couper les bouts pour que les asperges soient à la même longueur que les sablés (soit 10cm environ)

Les ficeler entre elles.

Cuire les asperges 5min dans l'eau bouillante puis les plonger dans de l'eau glacée. Egoutter et réserver.

Eplucher les oignons grelots et le couper en deux. Faire dorer 5min ces oignons dans une noix de beurre dans votre poêle.

Une fois le sablé cuit et refroidi, étaler du confit de tomates sur le dessus. Puis y déposer les asperges les unes à côté des autres. Recouvrir les asperges d'une tranche fine de Comté sans recouvrir les pointes.

Passer le tout 3min sous le grill, le temps que la tranche de Comté fonde légèrement.

Décorer les sablés d'oignons grelots, de piment d'Espelette, d'un peu de cerfeuil ou autre herbe fraîche et de pignons de pin torréfiés.

Déguster avec une petite salade.

© Une recette créée par Julia Maksymczuk
<http://laposegourmande.blogspot.com/>



credit photo : Céline Chalencon

Maki de Comté pomme saumon

INGRÉDIENTS

pour une dizaine de Maki

- Un morceau de Comté
- 90g de saumon fumé
- 1/2 pomme (type Pink Lady pour le côté croquant et acidulé)
- 1 citron non traité après récolte
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Radis

Préparation

Tailler en brunoise la pomme et le saumon.

Les mélanger avec le jus d'un demi-citron, l'huile d'olive et 1 cuillère à café de piment d'Espelette.

A l'aide d'un épluche-légume, réaliser des bandes de Comté les plus fines possibles d'environ 4cm de large.

Enrouler les bandes de Comté sur elles-mêmes en exerçant une pression au niveau des jointures pour les souder.

Disposer dans chaque rouleau de Comté deux cuillères à café de mélange pomme/saumon.

Terminer le dressage en ajoutant quelques rondelles de radis.

© Une recette créée par Céline Chalencon
<http://blogdechataigne.free.fr/>



crédit photo : Edouard d'Herouville

Quinotto froid au Comté, fraises et menthe

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes

- 1 échalote
- 1L de bouillon de volaille
- 1/2 verre de quinoa
- 200mL de crème liquide (légère)
- 5/6 fraises
- 7/8 feuilles de menthe
- huile d'olive
- 2 tranches de Comté (ou plus selon les goûts)

Préparation

Préparer 1L de bouillon (avec un cube, cela va très bien).

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole.

Y mettre les émincés d'échalote et mélanger pour les rendre transparents sans les faire frire !

Verser le demi verre de graines de quinoa et remuer pour les imprégner d'huile.

Verser une première louche de bouillon à feu doux et attendre l'absorption presque totale.

Renouveler l'opération précédente (1 louche > absorption) jusqu'à l'apparition des germes de quinoa.

Incorporer alors le Comté coupé en morceaux pour le faire fondre.

Ajouter les 150ml de crème et bien remuer.

Une fois le quinotto rendu bien crémeux, le retirer du feu et le laisser à température ambiante puis au réfrigérateur (compter une bonne heure), ajustez avec un peu de crème s'il sèche trop.

Avant de servir, y incorporer les fraises et la menthe émincée.

Assaisonner selon le goût.

C'est prêt, à déguster avec des « gros » morceaux de fraise et Comté !

© Une recette créée par Edouard d'Herouville
<http://edouard.dherouville.com>



crédit photo : Frédérique Chartrand

Panna Cotta à l'huile essentielle de bergamote, effilochage de Comté et têtes d'asperges quasi crues

INGRÉDIENTS

- 20 cl de crème de soja
- 20 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine (on en trouve de la bio maintenant!)
- 1/2 goutte d'huile essentielle de bergamote
- 6 têtes d'asperges
- 50 g de Comté
- Quelques fleurs de bergamote séchées

Préparation

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir.

Dans une petite casserole, mélanger les deux crèmes et les faire chauffer à feu moyen. Dès que la crème fume, arrêter le feu.

Essorer les feuilles de gélatine entre vos doigts et les ajouter à la crème. Mélanger avec un fouet pour les dissoudre complètement. Ajouter 1 à 2 gouttes d'huile essentielle de bergamote, en trempant deux fois la pointe d'un cure-dent dans le flacon d'huile essentielle pour la plonger ensuite dans la casserole de crème. Résister à la tentation d'en mettre plus, ça ne sera pas bon !

Faire refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures.
Faire cuire les têtes d'asperges à la vapeur 3-4 minutes. Mettre sur les Panna Cotta.

Réaliser les effilochages de Comté avec un économe. Mettre sur les Panna Cotta.

Décorer de fleurs de bergamote séchées, que vous aurez préalablement récupérées dans les boîtes de thé à la bergamote en vrac !

© Une recette créée par Frédérique Chartrand
<http://www.biorecettes.com/>



Crédit photo : Studovision

Panna Cotta au Comté

INGRÉDIENTS

Pour la Panna Cotta :

- 50 cl de crème liquide
- 200 g de Comté râpé
- 4 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

Pour les suggestions d'accompagnement :

- 2 tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 3 feuilles de basilic frais
- 100 g de roquette fraîche
- 30 g de noisettes fraîches pelées
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 15 g d'amandes pelées
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 30 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Panna Cotta (à faire la veille) : ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffer la crème et faire fondre le Comté doucement sans ébullition. Saler et poivrer. Lorsque le Comté est bien fondu, incorporer hors du feu la gélatine essorée et bien mélanger. Verser dans des mini-verrines, laisser refroidir et mettre au frais.

Coulis tomate-basilic : chauffer 5 cl d'huile d'olive dans une grande casserole, ajouter les tomates, une demi-gousse d'ail écrasée, le basilic et le sucre. Saler, poivrer, couvrir, et laisser mijoter 20 min à petit feu. Mixer finement et réserver.

Pesto de roquette et noisette : Laver la roquette et la couper grossièrement. Concasser les noisettes et légèrement les torrifier à sec dans une poêle. Rassembler le tout, ajouter une demi-gousse d'ail écrasée, 10 cl d'huile d'olive, saler, poivrer et mixer.

Rectifier la texture avec un peu d'huile d'olive si besoin, et réserver.

Tapenade olive-amande : Hâcher une gousse d'ail dans un mixeur. Ajouter les olives, les amandes et réduire en purée pas trop fine. Verser 15 cl d'huile d'olive et le jus de citron en filet, et mélanger jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Poivrer si nécessaire et réserver.

Servir chaque mini-verrine de panna cotta nappée d'un accompagnement différent.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces différentes Panna Cotta s'accompagnent volontiers d'un Château-Chalon (Vin Jaune).

Accord avec un vin d'une autre région : un Moscato D'Asti demi sec (Italie).



credit photo : Studdivision

Verrine de tomate au Comté jeune et granité vin jaune

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 100 g de Comté jeune coupé en brunoise (tout petits cubes)
- 250 g de tomates concassées
- 50 g de sucre
- 10 cl de vin jaune
- 10 cl d'eau
- 4 cuillerées de poudre de noisette

Préparation

Mélanger la brunoise de Comté jeune avec les tomates concassées, et réserver.

Mélanger dans une casserole 10 cl d'eau, 50 g de sucre et 10 cl de vin jaune et porter à ébullition.

Mettre au congélateur pendant 2 heures puis piler le mélange afin d'obtenir le granité.

Mettre le mélange tomate/Comté au fond de 4 verres et couvrir avec du granité au vin jaune.

Poser un verre dans chacune des assiettes, accompagné d'une petite cuillère de poudre de noisette.

© Une recette créée par Elsa Jeanvoine



crédit photo : Luk Thys

Asperges vertes grillées, crémeuse de pommes de terre à la noix, fines tranches de jeune Comté et roquette

INGRÉDIENTS

- 16 asperges vertes
- 100 gr de Fines de Ratte ou Grenaille (pommes de terre)
- 100 gr de crème fraîche 40%
- 30 gr de cerneaux de noix
- 8 fines tranches de vieux Comté
- 2 dl de bouillon de volaille
- 1 dl de jus de volaille ou de fond de veau
- Roquette
- Fleur de sel, Poivre
- Huile d'olive
- Huile de noix
- Noix de muscade fraîche râpée
- Vinaigre balsamique noir

Préparation

Préparation de la crémeuse de pommes de terre :

Eplucher les pommes de terre et les mettre dans une casserole en les couvrant d'eau salée. Faire cuire et ajouter la crème fraîche aux 3/4 de la cuisson.

La cuisson terminée, mixer le tout avec les noix (si la crémeuse est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon de volaille). Ajouter le sel, le poivre et un filet d'huile de noix.

Préparation des asperges :

Eplucher les asperges et les mettre dans une grande quantité d'eau bouillante salée (entre 1 à 4 min selon le calibre). Les égoutter et les rafraîchir à l'eau froide (pour garder l'asperge 'al dente'). Les laisser refroidir puis les égoutter à nouveau. Les éponger, les huiler légèrement puis les passer au grill.

Préparation du jus de volaille :

Chauffer le jus de volaille et ajouter une pointe de noix de muscade râpée. Faire monter légèrement avec une noix de beurre à l'aide d'un fouet.

Préparation de la roquette :

Nettoyer, laver et essorer la roquette. L'assaisonner avec le sel et le poivre. Ajouter un filet d'huile d'olive et un filet des 2 vinaigres (noir et blanc).

Dressage et finition :

Déposer dans le fond d'une grande assiette 4 asperges grillées (les unes contre les autres). Les napper avec une cuillère à soupe du jus de volaille. Faire un trait avec la crémeuse de pommes de terre autour. Les surmonter de 2 fines tranches de Comté. Disposer joliment quelques feuilles de roquette sur l'assiette.

© Une recette créée par Alex Malaise
Restaurant Les Flâneries Gourmandes, Bruxelles
<http://sites.resto.com/flaneriesgourmandes/>



credit photo : Luk Thy

Apéro cubes de Comté aux fruits frais

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 200 g de Comté
- 4 figes fraîches mûres mais fermes
- 2 poires type « conférence » mûres mais fermes
- Le jus d'un demi citron
- 1 grappe de raisins
- 2 abricots
- Huile d'olive extra douce et fruitée
- Poivre de Sishuan ou autre parfumé
- Sirop de Liège
- Amandes effilées grillées
- 4 tranches fines de jambon d'Ardenne
- Romarin frais, beurre demi-sel

Préparation

Nettoyer soigneusement puis sécher tous les fruits.

Couper le Comté en cubes d'1cm de côté.

Couper les figes en 4, bien les poivrer, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les laisser mariner 10 minutes. Enfiler cube de Comté et morceau de figue joliment sur un pic en bois.

Couper les poires en quartiers avec leur peau puis en lamelles d'1/2 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur, les citronner pour qu'elles ne s'oxydent pas. Les tremper dans le sirop de Liège sur une face puis dans les amandes effilées grillées. Les enfiler à leur tour avec du Comté sur un pic.

Déchirer « aux doigts » le jambon et entourer les grains de raisin entiers ou coupés en deux suivant leur taille avant de les piquer à leur tour.

Couper les abricots en deux, les dénoyauter puis les couper en deux à nouveau. Faire chauffer un peu d'huile et de beurre dans une poêle anti-adhésive avec le romarin, colorer les abricots très brièvement pour qu'ils restent fermes. Les poser sur du papier absorbant pour les piquer au Comté eux aussi.

© Une recette créée par Line Couvreur



Crédit photo : Studiovision

Nems de boeuf et julienne de Comté

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

- 250 g de Comté
- 450 g de boeuf à carpaccio
- 2 betteraves cuites
- 2 grosses carottes
- 2 courgettes
- 2 branches de céleri
- huile d'olive
- huile de noisette
- ciboulette ciselée
- sel, fleur de sel, poivre

Préparation

Décongeler le bœuf puis tailler 24 tranches très fines (ou demander à votre boucher des tranches déjà coupées en carpaccio).

Couper le Comté, les courgettes, le céleri et les carottes en fine julienne, mais ne pas les mélanger.

Assaisonner les courgettes, le céleri et les carottes avec un filet d'huile d'olive, un filet d'huile de noisette, sel, poivre et ajouter la ciboulette ciselée.

Tailler 30 petits cercles de Comté, de betterave et de courgettes à l'emporte-pièce.

Rouler 6 tranches de bœuf avec la julienne de Comté, puis faire de même avec les juliennes de courgettes, de carottes et de céleri.

Dresser 4 nems sur chaque assiette, déposer de la fleur de sel sur chaque nemi et décorer avec les cercles de Comté, de betterave et de courgette.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces nems de bœuf se marient volontiers avec un Côtes-du-Jura rouge cépage Trousseau.

Accord avec un vin d'une autre région : un Pauillac (Bordeaux Rouge).

© Une recette créée par Bruno Pucheu
Restaurant le Rectiligne, Divonne-les-Bains
www.lerectiligne.fr



Crédit photo : Studovision

Carpaccio de betterave gratiné au vieux Comté, flan de morille, flan à la noix

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 50 g de Comté vieux coupé en fines lamelles
- 250 g de betterave rouge
- 80 g de morilles sèches réhydratées, lavées et hachées
- une noisette de beurre
- 20 cl de crème
- 4 oeufs
- 150 g de pâte feuilletée
- 50 g de cerneaux de noix hachés

Préparation

Émincer les betteraves et former 4 petits carpaccios en intercalant avec les lamelles de vieux Comté.

Flan de morille : dans une petite casserole, cuire les morilles hachées avec une noisette de beurre pendant 2 minutes. Ajouter 20 cl de crème et faire réduire un peu. Hors du feu, verser 3 oeufs entiers puis remplir 4 darioles (petits moules en aluminium).

Cuire au four à 100 °C pendant 20 minutes (ou mieux : 8 minutes à la cocotte minute en pression). Démouler et réserver.

Sacristain : découper la pâte feuilletée en 4 lanières, battre un oeuf et badigeonner les lanières. Saupoudrer de noix hachées et de vieux Comté. Cuire au four à 180°C pendant 7 minutes. Réserver.

Au moment de servir, passer au chaud les carpaccios de betterave et de Comté pendant 2 minutes, puis en déposer un sur chaque assiette et les couvrir d'un flan de morille et d'un sacristain.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ce plat s'accompagne de Vin Jaune, de Savagnin ou même d'un Chardonnay.

© Une recette créée par Elsa Jeanvoine



credit photo : Valérie Szewczyk

Bouchées doubles au melon et Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 melon
- Quelques tranches de pain aux céréales
- Un morceau de Comté fruité
- Poivre de Szetchuan
- Sucre en poudre

Préparation

Faire des boules de melon à l'aide d'une cuillère parisienne et les déposer dans une poêle, saupoudrer de sucre et faites revenir quelques minutes jusqu'à ce que les boules caramélisent et deviennent cuivrées. Retirer du feu et laissez refroidir.

Couper le pain en fines tranches puis en carrés de la taille des boules de melon et faire de même avec les tranches de Comté.

Monter l'ensemble, c'est-à-dire un carré de pain puis un carré de Comté et la boule de melon (éviter de la mettre trop chaude, elle va ramollir le Comté). Assembler avec une pique.

Saupoudrer légèrement de poivre moulu et décorer avec quelques coques de graines de Szetchuan.

© Une recette créée par Valérie Szewczyk
<http://bcommebon.canalblog.com>



crédit photo : Images et Associés

Tomate surprise, ratatouille de Comté et vinaigrette balsamique en tapenade

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Tapenade

- 150 g d'olives noires de Nice dénoyautées
- 1 dl d'huile d'olive vierge extra

Vinaigrette

- 4 cl d'huile d'olive
- 4 cl de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Ratatouille de Comté

- 100 g de courgette
- 120 g de Comté affiné
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre balsamique
- 1 branche de romarin frais
- 4 tomates
- sel fin, poivre du moulin

Préparation

Réaliser la tapenade :

Mixer les olives dénoyautées et incorporer l'huile d'olive.

Eplucher les tomates : les plonger 30 secondes dans de l'eau bouillante puis les passer sous l'eau froide.

Découper un chapeau dans les tomates et les vider à l'aide d'une cuillère. Assaisonner de sel et poivre l'intérieur des tomates.

Tailler les courgettes en petits dés, les faire revenir dans une poêle antiadhésive avec huile d'olive, romarin, sel et poivre.

Couper le Comté en petits dés.

Mélanger les courgettes cuites, le Comté, le vinaigre balsamique et deux cuillères à soupe de tapenade.

Farcir les tomates.

Confectionner la vinaigrette balsamique. Pour un dressage sur assiette, décorer avec la vinaigrette balsamique, une petite quenelle de tapenade et du romarin.

© Une recette créée par Mickaël Grelier



crédit photo : Mercotte

Terrine d'artichaut au Comté et pignons

INGRÉDIENTS

pour une terrine

- 250 g de Comté
- 3 gros fonds d'artichauts cuits
- 20 très fines tranches de pancetta
- 3 jaunes d'œufs
- 5 cl de Chignin ou de Côtes du Jura
- 125 g de crème
- Sel
- Poivre
- Pignons

Préparation

La veille, couper le Comté en petits dés de 5 mm, les mettre dans un bol, les arroser de vin et réserver au frais.

Chemiser la terrine avec la pancetta. Mélanger la crème et les jaunes d'œufs. Assaisonner sans trop saler. Préchauffer le four à 160°.
Égoutter le fromage.

Mettre au fond de la terrine 1/3 du Comté + 1 louche de l'appareil à la crème, ajouter les fonds d'artichauts coupés en dés, parsemer de pignons entre chaque couche. Recommencer l'opération (il doit y avoir 3 couches de Comté et 2 d'artichauts).

Faire cuire 1 bonne heure au bain-marie. Laisser refroidir et réserver au frais. Le lendemain, sortir la terrine 2 heures avant le service pour la remettre à température et couper des tranches épaisses. Servir sur un lit de mesclun ou de roquette.

© Une recette créée par Mercotte
www.mercotte.fr



crédit photo : Studiovision

Petits flans de légumes au saumon et au Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 250 g de macédoine de légumes
- 200 g de pavé de saumon frais
- 100 g de Comté râpé
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 20 cl de crème liquide
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 150°C (th. 5).

Bien égoutter la macédoine de légumes.

Couper le saumon en petits dés.

Dans une jatte, battre les oeufs en omelette, puis ajouter la crème et le Comté râpé. Saler et poivrer.

Ajouter la macédoine et le saumon dans le mélange et verser dans 4 petits ramequins.

Cuire 20 minutes environ et servir chaud.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette pour enfants s'accompagne idéalement de jus de raisin frais.



crédit photo : Studovision

Tarte potagère au Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 blancs de poireau
- 2 oignons blancs
- 10 pointes d'asperges violettes
- 2 feuilles d'oseille ciselées
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 200 g de Comté râpé
- 50 g de beurre
- 30 cl de crème fraîche
- 30 cl de lait
- 2 oeufs
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 210°C (th. 7) et faire cuire la pâte brisée à blanc.

Cuire les asperges 3 min dans de l'eau bouillante. Fendre les poireaux en deux, les rincer et les émincer finement. Emincer aussi les oignons. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et y faire suer les poireaux, les oignons et les asperges cuites à feu doux sans les colorer. Saler et poivrer.

Après 15 minutes de cuisson, ajouter l'oseille et la ciboulette. Cuire encore 5 minutes et réserver.

Réaliser un appareil avec la crème, le lait, 1 oeuf entier et 1 jaune d'oeuf. Garnir le fond de tarte de 100 g de Comté râpé puis de la préparation aux herbes, et couvrir avec l'appareil. Saupoudrer du Comté restant, faire cuire au four 30 min et servir très chaud. Bon appétit !

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : cette tarte s'accompagne volontiers d'un Arbois Pupillin rouge (cépage Ploussard).

Accord avec un vin d'une autre région : un Côtes de Provence rosé.



crédit photo: Studiovision

Samoussas au Comté et à la menthe

INGRÉDIENTS

pour 16 Samoussas

- 8 feuilles de brick
- 300 g de Comté coupé en morceaux
- 100 g de fromage frais
- 1 bouquet de feuilles de menthe
- Huile d'olive
- Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Rassembler le Comté, le fromage frais et les feuilles de menthe, puis poivrer.

Mixer afin d'obtenir une pâte homogène. Badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive avec un pinceau.

Découper chaque feuille de brick en deux. Déposer un peu d'appareil au fromage sur chaque moitié de brick puis les plier pour former des samoussas. A la fin du pliage, re-badigeonner d'huile les deux faces du samoussa.

Mettre une feuille de papier cuisson alimentaire sur une plaque de four et y déposer les samoussas.

Enfourner 15 à 20 min. Servir chaud avec, par exemple, un mesclun aux agrumes.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces samoussas s'accompagnent volontiers d'un Chardonnay (blanc) d'appellation Etoile.

Accord avec un vin d'une autre région : une Roussette de Savoie (blanc).



Crédit photo: Studionision

Papillote de Cabillaud en écailles de Comté et courgette

INGRÉDIENTS

pour 4 papillotes

- 4 portions de dos de cabillaud
- 100 g de Comté
- 1 petite courgette
- 5 cl de vin blanc du Jura
- 1 jus de citron vert
- Persil plat hâché
- Huile d'olive, sel, poivre
- 4 feuilles de papier cuisson

Préparation

Émincer le Comté en fines lamelles. Couper la courgette en 2 dans le sens de la longueur et émincer les 2 parties en fines tranches (pour faire des écailles).

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Placer chaque dos de cabillaud au centre des feuilles de papier cuisson. Intercaler dessus les lamelles de Comté et les écailles de courgette. Arroser avec un filet d'huile d'olive et le vin. Saler et poivrer. Fermer la papillote. Cuire au four pendant 20 min.

À la sortie du four, retirer les dos de cabillaud et les réserver. Récupérer le jus de cuisson et le mélanger dans un bol avec le jus du citron et le persil plat haché. Rectifier l'assaisonnement si besoin et servir très chaud les dos de cabillaud nappés de jus citronné.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces papillottes s'accompagnent volontiers d'un Côtes du Jura blanc (assemblage savagnin et chardonnay).

Accord avec un vin d'une autre région : un Saumur blanc (cépage chenin, Val de Loire).



Crédit photo: Studovision

Hot dog d'asperges au Comté

INGRÉDIENTS

pour 4 hot dogs

- 8 asperges vertes
- 4 larges tranches fines de jambon cru
- 8 tranches fines de Comté
- Huile d'olive
- 1 baguette coupée en 4

Préparation

Eplucher, laver et cuire les asperges 8 min. à l'eau bouillante salée. Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Arroser les asperges cuites d'huile d'olive. Les entourer deux par deux avec deux tranches de Comté, puis une de jambon. Garnir ensuite les parts de baguette comme pour faire des hot dogs et enfourner 10 min.

Servir bien chaud.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette pour enfants s'accompagne idéalement d'un verre de limonade « La Mortuacienne » fabriquée au Pays du Comté.