

# IL Y A PLEIN D'IDÉES AUTOUR DU COMTÉ

SPÉCIAL RECETTES



**COMTÉ**





# Sommaire



Découverte du Comté .....	4
Entrées .....	6
Plats .....	10
Tartines .....	16
Desserts .....	20



**Le Comté,**  
un grand nom de la gastronomie

Le **Comté** est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite qui offre de multiples arômes. Son terroir est le **Massif du Jura**, une région de moyenne montagne où les **vaches de races Montbéliarde et Simmental française** paissent en toute liberté une flore naturelle, riche et diversifiée afin de donner le meilleur lait qui soit (450 litres sont nécessaires à la fabrication d'une seule meule de Comté de 40 kg). Pour prendre tout son goût, le **Comté** prend tout son temps. Sa maturation en cave d'affinage varie de 4 à 8 mois en moyenne, voire beaucoup plus. Reflet de ses terroirs, le Comté se distingue par son **goût non uniforme**. Chaque meule de **Comté** révèle un profil aromatique différent selon sa micro région d'origine, sa saison, le tour de main particulier du maître fromager, la cave où elle aura été élevée ou la durée de l'affinage.

Depuis 1958, le **Comté** bénéficie de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et depuis 1996, il porte la mention d'Appellation d'Origine Protégée (AOP)! Laissez-nous vous présenter ce fromage d'exception...

Saviez-vous qu'on a décelé plus de 83 arômes différents fréquemment rencontrés de manière naturelle dans le Comté? De quoi étonner et ravir les papilles les plus curieuses. En version sucré-salé, le **Comté** vous mène du petit déjeuner au dîner, en passant par l'apéro. Bien entouré, il sera accompagné de déclinaisons fruitées, fumées, croquantes, suaves et moelleuses. Jeune, il apporte un caractère onctueux, plus affiné, il imprime son goût typique. Le **Comté**, en large forme, se coupera en quatre, en tranches et en cubes, pour répondre à tous vos désirs et toutes vos envies.

Découvrez-le sans plus attendre avec ces idées recettes!



*Si exquis*

# Bonbon de langoustine au Comté et basilic

*Pour 4 personnes*

- 200 g de Comté
- 4 feuilles de pâte à filo
- 75 g de beurre fondu
- 8 feuilles de basilic
- 4 langoustines
- 1 botte de ciboulette
- huile d'olive (3 dl pour une cuisson à la friteuse  
ou 5 cl pour une cuisson au four)
- Quelques quartiers de tomate confite ou séchée

## **Préparer le Comté et les langoustines**

- Tailler des bâtonnets de Comté de +/- 40 g.
- Décortiquer les langoustines.

## **Préparer les bonbons**

- Prendre une feuille de filo et beurrer.
- Déposer une langoustine.
- Recouvrir d'une feuille de basilic, d'un bâtonnet de Comté, à nouveau d'une feuille de basilic.
- Rouler l'ensemble en forme de bonbon.

## **Progression de la recette**

- Faire frire à la friteuse ou badigeonner les bonbons d'huile d'olive et les passer au four à 180° jusqu'à coloration.

## **Finition et dressage**

- Faire frire la ciboulette à la friteuse et déposer la sur du papier absorbant pour enlever le gras.
- Chauffer l'huile d'olive et ajouter les tomates, passer au mixer.
- Dresser et servir.



*Variez les plaisirs*

Remplacez les langoustines  
par de la chair de crabe  
ou des écrevisses.



A glass of creamy soup with a poached egg and croutons. The soup is thick and white, with visible green herbs and brown croutons. A single poached egg with a bright yellow yolk sits on top, garnished with a dusting of black pepper and white salt. The glass is on a white napkin, and a silver spoon is visible to the right. In the background, another glass of soup is partially visible.

### *Astuce*

*Pour une dégustation  
craquante, passez  
les mouillettes au four.*

## Oeufs cocottes au Comté, pain au levain, crevettes grises et persil plat

Pour 4 personnes

- 250 g de Comté
- 1 tranche épaisse de pain au levain rassis ou non en cubes identiques
- 175 g de crevettes grises épluchées
- Persil ciselé
- 30-40 cl de crème liquide
- 4 œufs bio extra frais
- De la Fleur de sel et du poivre
- Du beurre fermier

### Préparation du mélange

- Couper le Comté en cubes (+/- 1 cm) et répartir dans les verres.
- Ajouter le pain, les crevettes et le persil.
- Verser la crème par-dessus jusqu'à 2,5 cm du bord.
- Mettre au frais pour 2h min jusqu'à ce que le mélange ait « pris ».

### Préparation de l'œuf

- Casser un œuf en séparant le blanc du jaune.
- Verser le blanc sur le mélange.
- Réserver le jaune.

### Finition et dressage

- Faire bouillir 2 cm d'eau dans une casserole avec un couvercle.
- Y disposer les verres et cuire à couvert jusqu'à ce que le blanc soit figé.
- Mettre sur chaque œuf cocotte le jaune qui le complète puis saler et poivrer.
- Servir avec de belles mouillettes de pain tartinées de beurre.



*Si facile*

# Aubergines cuites au four, farcies de légumes grillés et gratinées de Comté

*Pour 4 personnes*

- 75 g de Comté
- 2 aubergines
- 1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune (dépiautés)
- 1 courgette verte
- 6 tomates cerises
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Basilic, origan, persil plat

## **Préparation des aubergines**

- Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
- Cuire au four avec de l'huile d'olive et du gros sel.
- Couper les courgettes et les poivrons en brunoise.
- Cuire brièvement à feu fort avec les oignons finement coupés, l'ail, le basilic, l'origan, du poivre et du sel.
- Retirer l'intérieur des aubergines et mélanger une partie avec la brunoise de légumes.
- Dresser la préparation dans l'aubergine, garnir avec quelques tomates cerises.
- Recouvrir l'ensemble de bâtonnets de Comté, passer sous le gril et laisser gratiner.
- Servir avec un coulis de tomates parfumé au basilic et origan.

## **Préparation du coulis de tomates**

- Faire cuire dans de l'huile d'olive une échalote finement coupée, 3 tomates en brunoise, 1 cuillère de concentré de tomates, 1 trait de vin blanc, du poivre et du sel.
- Mixer l'ensemble et terminer avec du basilic et de l'origan.





*Pour parfaire  
ce plat*

Accompagnez  
les aubergines de riz grec  
ou de pâtes fraîches.



*Pour que  
tout soit parfait*

Faites refroidir rapidement  
chaque légume cuit  
séparément pour  
conserver tout  
son goût.

## Saltimbocca de veau au Comté, wok de légumes et jus de truffe

Pour 4 personnes

- 75 g de Comté en fines tranches
- 4 tranches d'environ 160 g et 0,5 cm d'épaisseur de noix de veau
- 2 tranches de jambon
- 3 jeunes carottes
- 4 asperges blanches
- 6 radis
- 100 g d'haricots verts
- 100 g de petits pois écossés
- Pommes de terres nouvelles avec leur pelure
- Sel et poivre
- 1 dl de jus de veau
- 1 dl de jus de truffe

### Préparation des saltimbocca

- Déposer sur chaque pièce de veau une tranche de jambon et de Comté.
- Plier l'ensemble en deux et maintenir avec un cure-dent.
- Faire cuire dans une poêle en veillant à ce que le veau reste juteux et le Comté légèrement fondant.

### Préparation des légumes

- Préparer les asperges, les petits pois, les haricots verts, les radis et les pommes de terre et faire cuire séparément.
- Faire chauffer un wok et cuire les légumes avec un oignon très finement haché. Saler et poivrer.

### Préparation de la sauce

- Confectionner une sauce par réduction avec le jus de veau, la crème fraîche et le jus de truffe.
- Avant de servir, ajouter quelques morceaux de beurre pour une bonne émulsion de la sauce.



Si fin

# St Jacques rôties sur écrasée de pommes de terre au Comté

Pour 4 personnes

- 12 copeaux de Comté
- 100 g de Comté jeune
- 12 belles noix de St Jacques fraîches
- 12 copeaux de foie d'oie cru (à conserver au frais)
- Quelques branches de cerfeuil pour la garniture
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre moulin, muscade
- 2 échalotes
- 500 g de pommes de terre
- 3 dl de vin blanc du Jura
- 3 dl de crème liquide

## Préparation de l'écrasée

- Cuire les pommes de terre dans l'eau salée.
- Faire réduire le vin blanc avec les échalotes.
- Ajouter la crème et faire réduire le tout.
- Incorporer cette réduction aux pommes de terre et faire une purée grossière à la fourchette.
- Ajouter le Comté coupé en petits dés.
- Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.

## Préparation des St Jacques

- Cuire les noix de St Jacques dans une poêle très chaude avec un filet d'huile d'olive en veillant à bien saisir environ 2 minutes de chaque côté.
- Saler à la fleur de sel et poivrer.

## Finition et dressage

- Disposer l'écrasée de pommes de terre au centre de l'assiette.
- Déposer les St Jacques sur l'écrasée.
- Déposer sur chaque St Jacques un copeau de foie, un copeau de Comté et un peu de cerfeuil pour garnir.
- Terminer l'assiette par un filet d'huile d'olive et un filet de crème de balsamique.



### *Astuce cuisson*

*Piquez les pommes de terre avec un couteau. Si celui-ci pénètre facilement, vous pouvez en arrêter la cuisson.*





*Astuce*

Agrémentez votre salade  
de quelques lamelles  
de saumon et des quartiers  
de pamplemousse rose.

## Pain perdu salé au saumon fumé et Comté

*Pour 4 personnes*

- 4 belles tranches de Comté
- 4 tranches de pain blanc
- 2 œufs
- 2 tasses de lait
- 4 tranches de saumon fumé
- Poivre et sel
- Beurre

### **Préparation**

- Mélanger les œufs et le lait.
- Tremper les tartines dans le mélange et laisser absorber.
- Les cuire des 2 côtés dans une poêle légèrement beurrée.
- Ajouter ensuite une tranche de saumon (ne pas cuire le saumon fumé afin de préserver sa saveur) et de Comté.
- Assaisonner selon votre convenance et servir avec une petite salade.



*Si rapide*

## La Forestière

---

*Pour 4 personnes*

- 1 œuf fermier
- 1 petit oignon haché
- De la crème fraîche
- Du persil plat
- Du pain de campagne
- 150 gr de Comté râpé
- 200gr de champignons de Paris
- De l'huile d'olive douce
- Du sel et du poivre

### **Préparation des champignons**

- Couper les champignons en 4 ou en 2 selon leur taille.
- Verser 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle.
- Les faire revenir sur feu vif jusqu' à ce qu'ils soient dorés et les réserver.
- Hacher grossièrement le persil.
- Faire revenir les oignons dans l'huile des champignons.
- Mélanger le tout et disposer sur 2 tranches de pain.

### **Préparation du mélange**

- Verser 10 cl de crème, l'œuf et le fromage dans un bol.
- Mélanger et répartir au-dessus des champignons.

### **Finition et dressage**

- Assaisonner les tartines.
- Les passer 5 minutes au four.
- Servir rapidement



*Astuce*

Pour plus de croustillant,  
passez votre tartine  
au toaster avant d'y  
disposer le mélange.





### *Astuce*

*Si vous ne disposez pas d'une sorbetière, n'hésitez pas à agrémenter votre tartelette d'un sorbet de poire.*

*Si audacieux*

# Tartelette de Comté aux poires, parfumée au thym citronné et sorbet au Vin de Paille

Dessert

Pour 4 personnes

## Pour la tartelette

- 200 gr de Comté
- 200 gr de pâte brisée
- 2 poires Conférence
- 2 branches de thym citronné
- 50 gr de noix
- Sucre en poudre

## Pour le sorbet

- 375ml de Vin de Paille (Jura) ou d'un vin liquoreux
- 250 ml d'eau
- 100 gr de sucre
- 1 citron
- 1 blanc d'œuf

## Préparation de la tartelette

- Diviser la pâte en 4 parties et étendre.
- Couper les poires en fines tranches et le Comté d'une taille similaire.
- Disposer les tranches en alternance sur la pâte.
- Parsemer le tout de petits morceaux de noix.
- Ajouter les petites branches de thym, parsemer de sucre en poudre et laisser cuire entre 20 et 25 min. à 200°, sur une plaque de cuisson.

## Préparation du sorbet\*

- Faire chauffer le vin, le sucre et le jus du citron et laisser mijoter.
- Faire tourner les 2/3 dans une sorbetière en y ajoutant le blanc d'œuf battu en neige, jusqu'à obtention d'une masse homogène.

## Dressage

- Servir la tarte chaude avec le sorbet.



*Si doux*

## Comté « vieux », compote de cerises du Nord

---

*Pour 4 personnes*

- 1 morceau de Comté affiné plus de 12 mois minimum
  - 1 kg de cerises du nord
  - 100-200 g de sucre de canne
  - 1 noix de beurre
- Éventuellement :*
- 1 clou de girofle
  - 2 étoiles de badiane
  - Quelques grains de genièvre

### **Préparation de la recette**

- Dénoyer les cerises.
- Les faire cuire en cocotte (à couvert) à feu doux avec le sucre, le beurre et éventuellement les épices pendant 1 heure.
- Ajouter de l'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- Laisser refroidir la compote puis la mettre au frigo pour la glacer.
- Servir avec le Comté vieux en brisures





## *Originalité*

Pour encore plus de gourmandise, ajoutez à votre compote de cerises une boule de glace vanille ou de lait d'amandes.

Il y a toujours plus  
d'idées autour  
du **Comté**...  
à vous de jouer!



Plus d'idées  
recettes sur  
[www.comte.be](http://www.comte.be)

[www.comte.be](http://www.comte.be)

