



Bonjour !

Nous avons la joie de vous suggérer aujourd'hui **3 nouvelles idées, bien de saison**, extraites du cahier de recettes spécial frimas "**Comté Gourmand Automne-Hiver**" (NB : ce cahier est toujours [consultable en ligne et téléchargeable ici](#)) !

Et si vous voulez en apprendre de belles sur la [Fondue au Comté](#), c'est sur **France 5** ce soir que ça se passe...

Nos Voeux les plus savoureux pour 2015,

[Le Service Presse du Comté.](#)



Soupe pois et Comté

• Une [soupe généreuse](#) et réconfortante !



Tatin d'endives au Comté

• Une originale association [sucrée/salée](#) venue du Nord...



Pastilla au Comté

• Des fruits secs, du Comté... et voici la [pastilla](#) réinventée !

Pourquoi la fondue fait des fils ?

Réponse ce soir vendredi sur France 5, dans l'émission "**On n'est pas que des Cobayes**" !

En coopération avec le **Comté**, les Cobayes vont tenter de résoudre une énigme redoutable : [pourquoi la fondue au Comté fait-elle des fils ?](#)
Une question existentielle par ailleurs doublée d'un défi : qui de la fondue au Comté ou de l'aligot de l'Aubrac étirera le plus long fil ?...

L'émission a été tournée en décembre dernier en région parisienne, avec côté scientifique la participation de Sébastien Roustel, directeur Recherche & Développement de l'ENILBIO de Poligny. Côté Comté, ils sont deux à avoir tenté de tirer les ficelles des fils de fondue : Mathias Bouillet (producteur de lait à Chilly-sur-Salins) et Jean-Louis Monnier, de Frasne, maître ès fondue géante.



La demi-meule de Comté qui a servi pour la décoration du plateau (de tournage) a été remise à la Croix-Rouge de Saint-Denis le soir de l'enregistrement.

Autour du Comté

Découvrir

Savourer

Visiter

S'informer

Le kiosque

Fanpage Facebook I love Comté 



Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté
39800 POLIGNY • 03 84 37 23 51 • [cigc\(AT\)comte.com](mailto:cigc(AT)comte.com)