

# Quand le Comté se cuisine



*Carnet  
gourmand*



## Sommaire

Découverte du Comté.....	3
Apéritifs.....	4
En-cas.....	8
Entrées.....	12
Plats.....	16
Dessert.....	20
Le Comté et ses accords.....	22

# Le Comté, du Massif du Jura à votre cuisine

## *Des arômes multiples, reflets du savoir-faire, des terroirs, des hommes*

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. **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.

## *Le Comté se coupe en 4, en tranches et en cubes*

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.

## *Des idées saines*

Le Comté, ce fromage riche en calcium et précieux à l'équilibre alimentaire, est aussi un fromage très peu salé, qui ne contient aucun additif ni colorant. Découvrez la diversité de ce fromage d'exception dans ce livret recettes et "Osez cuisiner le Comté".



### Tapas Comté et Gambas

Pour 4 personnes

- 12 cubes de Comté
- 12 grosses gambas
- Huile d'olive
- Cumin
- Thym
- 1 citron

#### Préparation

- Faire mariner 10 minutes les 12 cubes de Comté dans un mélange d'huile d'olive, de cumin et de thym citron.
- Décortiquer les gambas et les faire dorer quelques minutes dans un peu de beurre.

#### Dressage

- Piquer les gambas sur les cubes de Comté marinés avec les bâtonnets en bois.

#### Variez les plaisirs

Remplacez le cumin et le thym par de la coriandre et du gingembre frais râpé.





### Déclinaison

Osez un en-cas gourmand entre 2 tranches de pain fraîchement coupées.

## Si gourmand

## Petits gâteaux d'omelette au Comté et aux oignons doux

Apéritif

Pour 4 personnes

- 6 tranches de Comté
- 2 oignons doux
- 6 œufs
- Sel et poivre du moulin
- 1 botte de cerfeuil
- Huile d'olive vierge extra

### Préparation

- Eplucher les oignons, les couper en fines tranches. Casser les œufs et les battre en omelette, saler et poivrer. Effeuilier grossièrement le cerfeuil.
- A feu doux, faire fondre les oignons avec un peu d'huile d'olive dans une petite poêle antiadhésive (22 cm). Ajouter le cerfeuil puis 1/3 des œufs battus et augmenter le feu. Lorsque l'omelette est cuite à votre goût, la réserver sur une assiette et renouveler l'opération pour constituer trois omelettes.
- Poser une omelette devant vous. La garnir de tranches de Comté. La recouvrir d'une autre omelette, de tranches de Comté et terminer par la dernière omelette. Couper ce gâteau en dés de 2 cm et piquer en leur centre un cure-dent.

### Dressage

- Servir tiède ou froid.



*Si original*

## Brioche aux crevettes grises et tomates cerises, herbes fraîches et cubes de Comté

*Pour 4 personnes*

- 100 g de Comté
- ½ bouquet de basilic, de coriandre, de ciboulette, d'aneth
- 250 g de tomates cerises
- 1 cuillère à soupe de fromage blanc fermier ou de campagne
- 400 g de crevettes grises
- Sel et poivre
- 4 tranches de brioche

### **Préparation**

- Effeuilier les herbes. Garder quelques belles pluches. Hacher le reste grossièrement. Couper les tomates cerises en deux. Les mélanger avec le fromage blanc, les crevettes et les herbes. Saler et poivrer.
- Faire des cubes de 2cm de Comté au couteau ou à l'économie.
- Faire griller les tranches de brioche quelques instants.

### **Dressage**

- Tartiner les tranches de brioche avec le mélange aux crevettes, garnir de quelques pluches d'herbes et de Comté.

### *Astuce*

*Pour les grands appétits, accompagnez cet en-cas d'une salade folle.*

En-cas





### Variante

Remplacez le spéculoos  
par du sirop de Liège.

## Si osé

## Tartine Patriote

Pour 2 personnes

- 2 tranches de Comté jeune
- Du pain complet au levain
- 15 gr de beurre à la fleur de sel
- Des pommes ou des poires
- 2 spéculoos

### Préparation de la tartine

- Émietter les spéculoos et les mélanger au beurre.
- Tartiner une tranche de pain avec le mélange.
- Recouvrir d'une tranche de Comté et quelques tranches de fruits coupés finement.
- Renouveler l'opération.
- Surmonter d'une tranche de pain.

### Finition et dressage

- Enlever soigneusement les croûtes.
- Couper la tartine pour obtenir 2 triangles et servir façon "club sandwich" ou couper en 4 et servir en brochette.



## Salade de magret fumé au Comté et pignons de pin

Pour 2 personnes

- Quelques allumettes de Comté affiné 16 mois
- Quelques feuilles de frisée
- 2 petites échalotes finement hachées
- 8 tranches de magret fumé
- 2 cuillères à café de pignons de pin

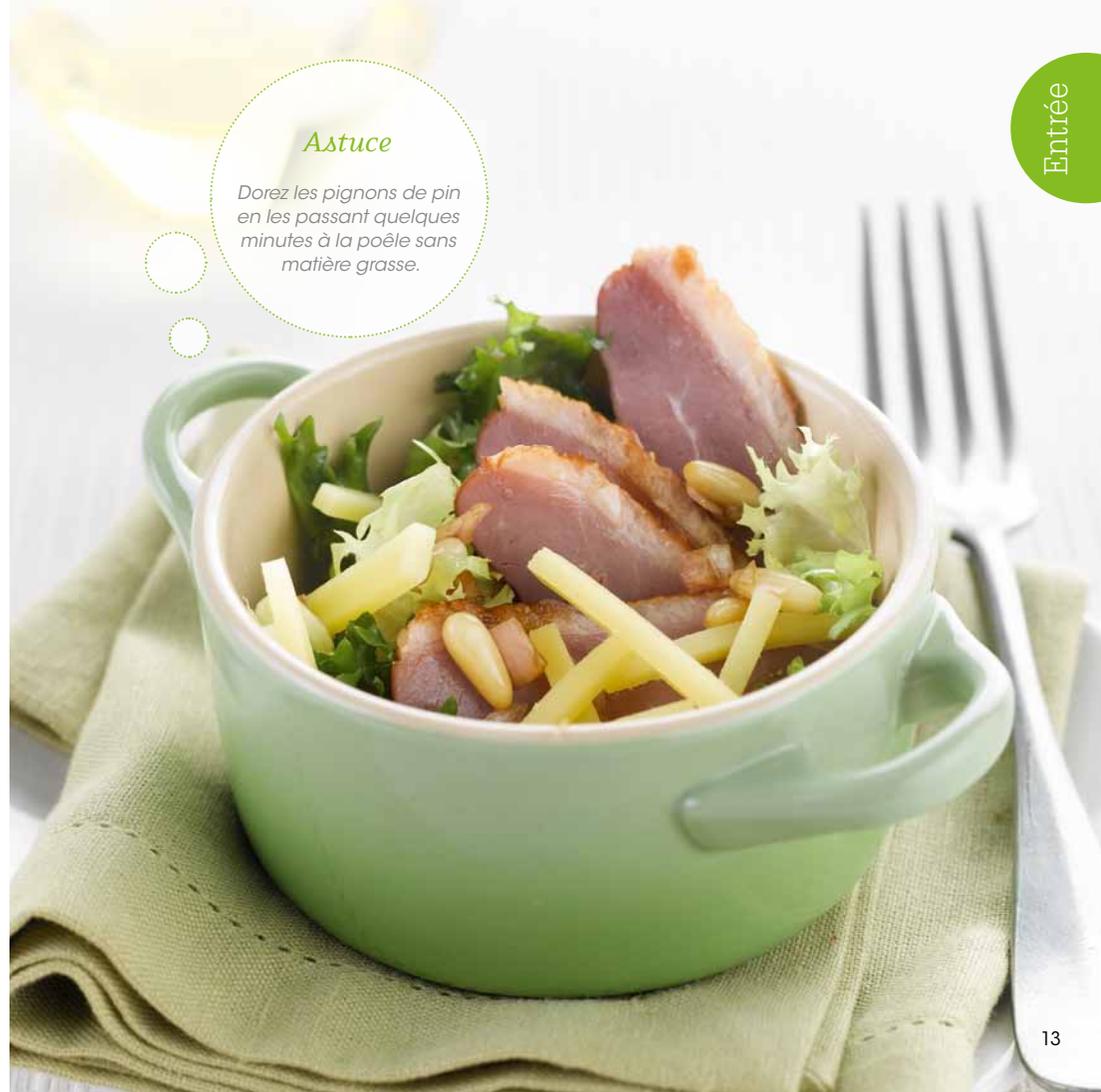
### Préparation

- Dans un saladier, mélanger la frisée, les échalotes, les pignons et le magret.
- Transvaser le tout dans 2 mini-cocottes et arroser d'une émulsion d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.
- Décorer avec les allumettes de Comté.



### Astuce

Dorez les pignons de pin en les passant quelques minutes à la poêle sans matière grasse.





*Pour parfaire  
cette entrée*

*Accompagnez  
d'une poêlée de pleurotes  
à l'ail et au persil plat.*

*Si léger*

## Noix de Saint-Jacques au Comté, beurre à la vanille

Entrée

*Pour 4 personnes*

- Un morceau de Comté fruité
- 50 g de beurre salé
- 2 gousses de vanille
- 12 noix de Saint-Jacques fraîches

### **Préparation**

- Clarifier le beurre : le faire fondre à feu doux dans un poêlon puis enlever la mousse blanche s'étant formée au-dessus.
- Fendre les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur, les gratter à l'aide de l'aplat d'un couteau pour récupérer les grains noirs et les placer dans le beurre.
- Faire 12 larges copeaux de Comté.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive avec un peu de beurre à la vanille, y placer les noix de Saint-Jacques et les faire colorer 2-3 minutes de chaque côté. Ajouter le reste du beurre à la vanille dans la poêle.

### **Dressage**

- Servir les noix nappées de beurre et de fines lamelles de Comté.



## Fondue au Comté

Pour 4 personnes

- 1 kg de Comté de 10 mois d'affinage minimum
- 75 cl de Côtes du Jura blanc (ou 60 cl de Côtes du Jura blanc + 15 cl de Vin Jaune pour une fondue royale...)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Noix de muscade
- Pain rassis à volonté coupé en gros dés

### Préparation

- Frotter le poêlon à fondue avec la gousse d'ail. Couper le Comté en petits cubes, ou le râper, et le mettre dans le poêlon.
- Faire chauffer et mouiller immédiatement avec le vin, 2 à 3 verres environ en remuant sans arrêt à la cuillère en bois, jusqu'à ce que le Comté soit complètement fondu. Selon la consistance de la fondue, ajouter encore un peu de vin si elle est trop épaisse.
- Assaisonner de muscade fraîchement moulue. Ne pas cesser de remuer afin de la lier: la fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène.

### Dressage

- Allumer sur la table le réchaud à fondue. Y placer le poêlon en continuant à tourner. La fondue est prête. Chaque convive peut alors piquer un morceau de pain au bout de sa fourchette à fondue et le tremper dans la fondue en le tournant un instant pour bien l'enrober de fromage.

### Astuce

- Si vous n'avez pas de pain rassi, passer votre pain quelques temps au four pour le rendre bien dur.
- Une fondue au Comté s'accompagne traditionnellement de vin du Jura, idéalement le même que celui utilisé pour préparer la fondue.



Plat

### Pour les gourmets

Accompagnez  
d'une salade  
et de charcuterie.





### *Une évidence*

*Pour parfaire ce plat,  
accompagnez de frites  
ou de chips maison...*

## *Si tendance*

## Burger de veau au Comté et roquette

*Pour 4 personnes*

- 50g de Comté en copeaux
- 4 pains burger
- 2 tranches de veau pas trop fines
- 50g 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.

## Si surprenant

Une poire gratinée au Comté, des fruits secs caramélisés au miel façon « mendiants »

*Pour 4 personnes*

- 12 demi-tranches de Comté
- 1 cuillère à soupe de pignons, de pistaches, d'amandes effilées, de sésame ou autres fruits secs à votre goût
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 poires fermes
- Huile d'olive

### **Préparation**

- Allumer le four à 180 °. Sur une plaque garnie de papier de cuisson, étaler les fruits secs et les parsemer de miel. Enfourner pour 5 minutes et remuer à plusieurs reprises pour les enrober complètement.
- Passer le four sur grill. Couper les poires en quartiers sans les peler. Les disposer dans un plat à four légèrement huilé et poser les tranches de Comté à cheval sur chaque fruit. Enfourner pour 5-7 min suivant la puissance de votre four jusqu'à ce que le gratin ait pris une jolie couleur.

### **Dressage**

- Poser les fruits sur chaque assiette et les garnir de fruits secs caramélisés. Servir chaud.

*Pour encore plus de gourmandise*

*Accompagnez d'une boule de glace vanille.*

Dessert



# Osez

## les accords avec le Comté

### *Comté et Bières, les opposés s'attirent*

Associer le Comté à quelques bières démontre que le fromage sort sans le moindre souci de son double contexte: les associations instinctives aux produits locaux du terroir franc-comtois et sa complicité avec les vins en général.

Ainsi, malgré leurs origines fort éloignées, Lambics et Comtés se mettent mutuellement en valeur. De manière générale, le Comté tempore l'amertume de la bière. Ses fines bulles de celle-ci se jouent quant à elles de la pâte du Comté, qui s'en trouve allégé. De la Gueuze à la Kriek, chacun de ces caractères affirmés trouvera son bonheur au contact de la diversité des arômes, des affinages et des textures de ce fromage qui pour l'occasion sort volontiers de son terroir des Montagnes du Jura. Après... tout est une question de goût !



Puisez votre inspiration dans notre sélection

### *Le Comté et les vins se lient pour le meilleur*

Les idées d'accords entre le Comté et les vins ne manquent pas pour sublimer ce fromage d'exception.

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. Mais la diversité des Comté invite aussi à des mariages moins convenus, avec des crus de nombreux horizons comme les Champagne, les Châteauneuf du Pape, les Alsace, les Bourgogne...

Chaque vin et chaque Comté sont différents, tout comme votre palais. Rien ne vaut l'expérience personnelle pour trouver l'association à votre goût.



d'alliances originales sur [www.comte.be](http://www.comte.be)

# Osez

## cuisiner le Comté

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

