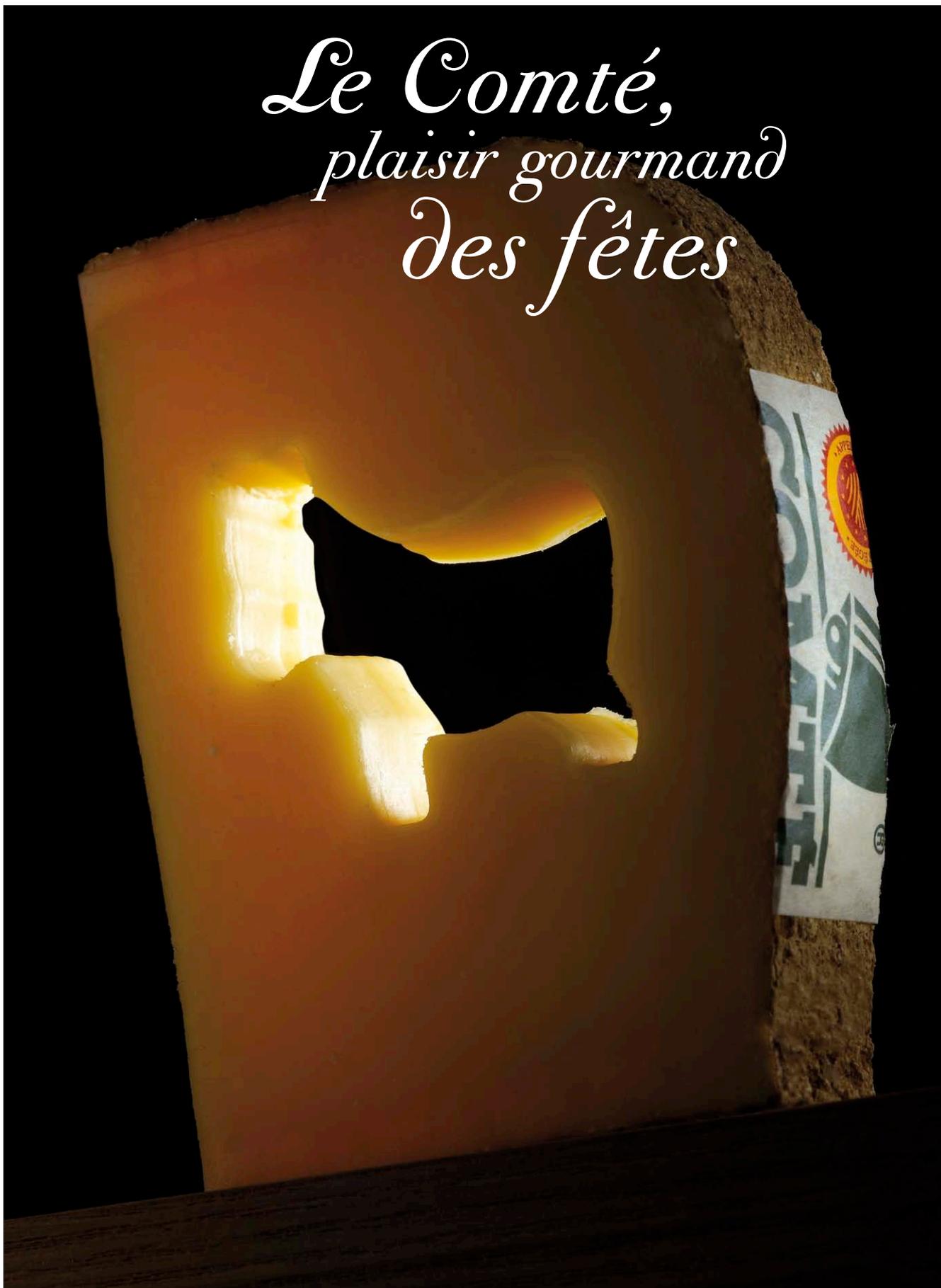


Cahier de recettes

Le Comté, plaisir gourmand des fêtes



Credit photo : cgc-image et associés

Portrait d'un fromage d'exception

C'est au coeur du Massif Jurassien, terroir qui lui confère son intense richesse aromatique, que le Comté AOP, fromage de garde à pâte pressée cuite, est produit selon un savoir-faire artisanal. Elaboré par les maîtres fromagers puis patiemment affiné sous la main experte du maître de cave, le Comté développe sa personnalité au fil des mois. Chaque meule raconte une histoire : celle d'un terroir, d'une saison, du lien qui unit les hommes à leur terre, et celle des précieux secrets de fabrication transmis de génération en génération. Doté d'une exceptionnelle palette d'arômes et de saveurs, le Comté se prête à toutes les envies créatives.

Erigé en petit plaisir réconfortant, le Comté donne à l'hiver des accents gourmands et crée de la convivialité. Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de découvrir une nouvelle facette de ce fromage d'exception, qui compose de subtiles et délicates associations avec les mets les plus fins et acquiert ainsi toutes ses lettres de noblesse...



credit photo : dfgstudiovision

Liste des Recettes

Instants précieux : le Comté et ses accords

 Champagne !	page 4
 Comté et mangue	page 5
 Comté et vanille	page 5
 Comté et gentiane	page 6
 Comté et chutney de figue	page 6
 Comté et châtaigne	page 7
 Comté et zeste d'orange	page 7
 Comté et gambas	page 8
 Comté et banane	page 8
 Comté et pomme	page 9
 Comté et ananas	page 9

Au menu du réveillon

 Millefeuille de Comté au pain d'épices	pages 10-11
 Bonbons de Langoustine au Comté et Basilic	pages 12-13
 Petits pots de crème de Comté en croûte de pain d'épices façon crumble et tuile de Comté	pages 14-15
 Siphon de pommes de terre au Comté	pages 16-17
 Saltimbocca de veau au Comté, wok de légumes et jus de truffe	pages 18-19
 Blancs de poularde, gelée de Vin Jaune, topinambours et Comté	pages 20-21
 Dos de cabillaud, pulpe de courge au Comté, potimarron cru et pâte de noix	pages 22-23
 Escargots de Bourgogne poêlés au Vin Jaune, crème d'oseille et truite fumée des Planches, cressins au Comté fruité	pages 24-25
 Pastilla jurassienne au Comté	pages 26-27
 Roulé de foie gras aux poires et au Comté	pages 28-29
 Risotto de Saint Jacques au Comté	pages 30-31
 Cassolette de homard et poireaux au Comté présentée en croûte	pages 32-33
 Magret de canard en croûte de Comté et crème de morilles au savagnin	pages 34-35

Un conte russe

 Blinis au Comté, oeufs à la coque	pages 38-39
 Kouloubiac de saumon et épinards au Comté	pages 40-41
 Boulettes épicées de boeuf	pages 42-43

Lendemain de fêtes

 Gratinée d'oignons rouges et Comté	pages 44-45
 Poire gratinée au Comté et fruits secs caramélisés au miel façon 'mendiants'	pages 46-47
 Soupe aux pois et au Comté	pages 48-49
 Velouté de Poireaux au vieux Comté et sa tuile	pages 50-51

Fiche d'identité du Comté

pages 52

Champagne !



crédit photo : Cigc-Studiovision

Luxueux et festif, le Champagne est érigé au rang de rituel lors des fêtes de fin d'année. Il compose des accords d'exception avec le Comté, fondés sur une élégante harmonie. Un Comté jeune à pâte onctueuse et aux arômes d'agrumes et d'oignon blondi se mariera idéalement avec un Champagne brut, qui lui apportera une touche de fraîcheur. L'accord exhale des arômes de fruits graines et de brioché, notamment avec les blancs de blancs.

Un Champagne de caractère, complexe, sera sublimé par un Comté vieux et cristallisé. L'accord, élégant, repose sur la symbiose entre les arômes de fruits exotiques, d'amande grillée et les notes légèrement animales du Comté et les notes briochées, pralinées, de tabac blond ou de fruits secs du vin. Un Comté vieux et cristallisé aux arômes de fruits exotiques et aux notes torréfiées dessinera un accord des plus intéressants avec un Champagne rosé brut. L'effervescence du vin adoucit la pâte de fromage et les arômes se mêlent harmonieusement.

Comté et mangue



crédit photo : Cigc Studiovision

Inattendu, un accord fruité tout doux !... Au moment de l'apéritif, en fin de repas, au petit-déjeuner ou au goûter, régaliez-vous du mariage de ce fruit exotique avec le Comté. Simplissime et tout bonnement délicieux : avec une mangue bien mûre (mais pas trop sinon elle sera filandreuse), goûtez un Comté fruité. Le Comté se fond et développe avec finesse les arômes de fleur et de pêche sauvage, à peine poivrés, de la mangue, dont la texture soyeuse et onctueuse tapisse agréablement le palais.

Comté et vanille



crédit photo : Cigc Studiovision

Sur un fromage d'hiver, à pâte blanche, posez délicatement — par exemple avec la pointe d'un couteau — un soupçon de vanille en poudre. Vous serez surpris et sans doute enchanté par l'exotisme et la douceur qui se dégage de ce mariage. Cet accord original nous emmène au pays des desserts, il enrichit le côté lactique et crémeux des Comtés d'hiver.

Comté et gentiane



crédit photo : Cigc Studio/ision

Sur un Comté d'intensité moyenne, aux notes à dominante fruits graines, essayez un mariage inattendu et surprenant : une touche de gelée de gentiane. Attention, il en faut peu ! L'effet est immédiat, la texture de la pâte du fromage se fond à la douceur de la gelée, les notes rustiques et terreuses de la gentiane se mêlent aux arômes de fruits du Comté et s'harmonisent parfaitement. L'amertume revient avec beaucoup de douceur en fin de bouche et termine l'accord en prolongeant la perception aromatique. Un accord tonique, amusant, étonnant et typiquement comtois !

Comté et chutney de figue



crédit photo : Cigc Szweczyk

Un mariage tout en délicatesse à déguster en toutes saisons ! Le fruité du Comté se marie très bien avec ce fruit très doux qu'est la figue ; il faut pour cet accord utiliser un Comté pas trop intense pour qu'il ne supplante pas la finesse de la figue.

*Le Chutney de figue dont il est question ici
provient du site
www.surlesentierdesbergers.fr*

Comté et châtaigne



crédit photo : Cigec Studio/vision

Fromage ou dessert ?

Fromage & dessert ! Sur un vieux Comté, osez ajouter un petit peu de crème de châtaigne, si possible peu vanillée. Vous serez étonnés de la douceur qui se dégage du mélange.

Comté et zeste d'orange



crédit photo : Cigec Studio/vision

Levez le zeste d'une orange à l'économe (en oubliant précautionneusement la partie blanche qui est amère !).

Faites-le confire dans 1/4 de litre d'eau, 2 cuillères à café de sel et 1 cuillère à café de vinaigre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Égouttez et séchez. Coupez-le en très fines lanières.

Couchez ce petit zeste sur une lamelle de Comté un peu intense. Vous serez étonné de sentir combien ce tout petit morceau d'agrumes parfume le fromage et surtout à quel point il se marie bien avec lui. C'est un accord exotique délicieux et surprenant.

C'est très intéressant aussi avec le pamplemousse, mais le choix du Comté est plus difficile.

Comté et gambas



crédit photo : Cigc Studiovision

Pour 12 tapas :

Faites mariner 10 minutes 12 cubes de Comté dans un mélange d'huile d'olive, de cumin et de thym citron.

Décortiquez 12 grosses gambas et faites les dorer quelques minutes dans un peu de beurre. Piquez les sur les cubes de Comté marinés avec un pique en bois.

Comté et banane



crédit photo : Cigc Studiovision

Pour un petit en-cas ou un apéritif : Sur un carré de pain blanc, posez une belle rondelle de banane puis une lamelle de Comté. Vous pouvez éventuellement terminer par une pincée de piment d'espelette. Faites gratiner quelques minutes.

La banane, toute en douceur, tant par sa texture que par son goût, permet au Comté grillé de libérer ses multiples arômes ; le piment y apporte en finale une touche chaude et persistante.

Comté et pommes



crédit photo : Cigic Studiovision

Lavez une pomme, ne la pelez pas. Coupez-la en deux, retirez le centre. Déposez une toute petite cuillère de miel dans le creux ainsi qu'une pincée de noisette ou noix concassée (attention, il faut que ce soit léger). Recouvrez d'une belle lamelle de Comté, et passez au grill une petite dizaine de minutes en surveillant. Bel accord tout en contrastes : au niveau des textures, la pomme chaude reste croquante ainsi que les petits morceaux de noix/noisette, Comté gratiné et miel sont fondants. Pour les saveurs, le sucré s'oppose au salé. Les arômes, tout en douceur pour la pomme et le miel se fondent à ceux plus marqués de la noix/noisette et du Comté grillé.

Comté et ananas



crédit photo : Cigic Studiovision

Sur des petits sablés au Comté*, déposez quelques morceaux d'ananas assez fins. Un accord très frais et tonique entre les saveurs — sucré, salé, acide — et les textures, croustillant contre juteux. Quant aux arômes, le grillé du sablé s'harmonise parfaitement au parfum fruité et délicat de l'ananas. Un mariage très revigorant pour un petit en-cas ou apéritif d'hiver.

*Sablés au Comté : manier délicatement le même poids de beurre ramolli, farine et Comté. Faire un boudin, puis de très petits palets à écraser avec du papier sulfurisé. Cuire au four à 180°C, 10 min. maximum. Attention, ils ne doivent pas prendre trop de couleur sinon ils deviendraient amers.



credit photo : Cjgc-Studio/owison



Millefeuille de Comté au pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 16 tranches fines de pain d'épices
- 300 g de Comté tranché en 16 fines lamelles de même taille que les tranches de pain d'épices
- 50 g de mesclun de mâche et roquette
- Huile d'olive

Préparation

Garnir les assiettes avec le mesclun de mâche et roquette.
Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Poser une tranche de pain d'épices, puis une lamelle de Comté,
puis une autre tranche de pain d'épices et terminer par une lamelle de Comté.

Servir en entrée ou en buffet apéritif.
Bien entendu, cette recette simple n'en sera que meilleure avec
un pain d'épices "maison", avec des tranches si possible légèrement rôties
à la poêle dans un peu de beurre. Cela apporte un croustillant appréciable
et une délicate caramélisation.

LE CONSEIL DU SOMMELIER :

- Accord avec un vin du Jura : un vin jaune ou un Macvin.
- Accord avec un vin blanc d'une autre région : un Côte Tariquet du Gers, assemblage chardonnay et sauvignon.

© Une recette créée par Clément Chérif Boubrit, Crèmerie-restaurant Fil O' Fromage, Paris 13^e



Credit CIGC - Luk Thys.

Bonbons de langoustine au Comté et basilic

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 4 feuilles de pâte à filo
- 75 g de beurre fondu
- 8 feuilles de basilic
- 4 langoustines
- 200 g de Comté
- 1 botte de ciboulette
- 3dl d'huile d'olive
- Quelques quartiers de tomate confite ou séchée

Préparation

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

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

Faire frire à la friteuse ou passer au four à 180° jusqu'à coloration

Faire frire la ciboulette à la friteuse et déposer sur du papier absorbant
pour enlever le gras

Chauffer l'huile d'olive et ajouter les tomates, passer au mixer

Dresser et servir

© Une recette créée par Bruno Lesbats, Restaurant Le Mess à Bruxelles.



crédit photo : Florence Fouché

Petits pots de crème de Comté en croûte de pain d'épices façon crumble et tuile de Comté

INGRÉDIENTS

Pour 4 petits pots :

- 70 g de Comté (60 g pour la crème de Comté et 10 g pour les tuiles)
- 20 cl de crème liquide épaisse
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à café de Poivre de sichuan entier
- 1 tranche de pain d'épices (de préférence peu sucré et très épicé)
- 1 noisette de beurre

Préparation

Moudre le poivre de sichuan et le mélanger à la crème liquide. Laisser infuser idéalement 1 nuit entière au frigo, sinon quelques heures. Passer la préparation au chinois. Mélanger les jaunes d'œuf à la crème liquide et au Comté râpé finement. Mixer le tout. Répartir la préparation dans des petits pots (yaourt, bocaux...). Enfourner à 100°C pendant 30mn. Pendant ce temps, hacher grossièrement la tranche de pain d'épices avec la noisette de beurre. Puis au bout des 30mn, saupoudrer les pots avec le pain d'épices haché pour former une croûte. Enfourner de nouveau environ 15mn. Pour les tuiles, râper le Comté, poivrer avec le poivre de sichuan, bien mélanger. Faire chauffer une poêle anti adhésive et lorsqu'elle est bien chaude, déposer 4 petits tas de Comté râpé, le fromage va fondre et s'étaler en faisant des bulles (veiller à bien espacer vos tas). Lorsque les bords commencent à prendre une jolie couleur dorée, soulever délicatement la tuile à l'aide d'une fourchette et la déposer sur le manche d'une cuillère en bois afin de former l'arrondi de la tuile. Laisser refroidir quelques secondes.

Servir les petits pots tièdes ou froids décorés de leur petite tuile de Comté.

© Une recette créée par Florence Fouché - Gagnante du challenge Comté 2010.
www.gourmandiseschroniques.blogspot.com



credit photo : Ciga- Vittorio Bergamaschi

Siphon de pommes de terre au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 1 siphon de 1 litre

- 300 g de pommes de terre épluchées
- 100 g de crème liquide
- 200 g de Comté râpé
- Cerneaux de noix

Préparation

Cuire les pommes de terre à l'eau salée comme pour une purée.

Egoutter, mais réserver l'eau de cuisson.

Mixer les pommes de terre avec la crème et le Comté râpé.

Saler si nécessaire et régler la consistance avec l'eau de cuisson :

la texture doit être celle d'un coulis épais.

Verser dans le siphon. Refermer et mettre deux cartouches de gaz.

Secouer fortement avant de verser en verre.

Décorer avec quelques cerneaux de noix concassés et un peu de Comté râpé.

© Un recette créée par David Zuddas - www.david-zuddas.fr



credit photo : Cigic Luk Thyis

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

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

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

Préparation

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 de la sauce :

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 des légumes :

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.

Pour que tout soit parfait :

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

© Un recette créée par Mike Aereus, Chef-cuisinier du restaurant 'Belga Queen' à Gand



credit photo : Cgce Luk Thyis

Blancs de poularde, gelée de Vin Jaune, topinambours et Comté

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 2,5 gr de poudre d'agar-agar
- 10 cl de Vin Jaune du Jura
- 2 topinambours
- 120 gr de Comté
- 200 gr de blanc de poularde par personne

Préparation

Préparation de la poularde :

Cuire le blanc de la poularde à point.

Réserver et maintenir à une température de 60 degrés.

Préparation des topinambours et du Comté :

Faire cuire les topinambours dans de l'eau salée pendant 10 min et les couper en petits morceaux.

Couper le Comté en petits cubes et le mélanger avec les topinambours.

Ajouter un peu de sel et réchauffer pendant 30 secondes.

Préparation de la gelée de vin jaune :

Mélanger l'agar-agar et le Vin Jaune puis porter le tout à ébullition.

Verser la préparation dans un pot, puis le placer dans un bac contenant de l'eau et des glaçons jusqu'à obtention d'une gelée (1 minute environ).

Couper la gelée en petits morceaux.

Finition et dressage :

Placer les topinambours et le Comté au milieu de l'assiette.

Ajouter les morceaux de gelée par-dessus.

Couper la poularde en tranches et la placer sur la préparation.

Suggestion :

Ajouter une pincée de Poivre du Sichuan aux topinambours et au Comté, pour rehausser les saveurs des autres ingrédients.

Faire rissoler 4 morilles fraîches au beurre salé à ajouter au-dessus des blancs de poularde.

Remplacer éventuellement le Vin Jaune par un vin blanc typé du Jura.

© Une recette créée par Mauro Menichetti, chef-cuisinier du restaurant «Nzet» à Gand



credit photo: Cigè Vittorio Bergamaschi

Dos de cabillaud, pulpe de courge au Comté, potimarron cru et pâte de noix

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de dos de cabillaud
- 1 courge butternut
- 1 gros potimarron
- 250 g de Comté râpé
- 5 cl d'huile de noix
- 100g de pâte de noix
- 1 cube de bouillon de légumes
- Curcuma
- Sel, huile d'olive

Préparation

Laver les deux courges. Eplucher la butternut, la vider, la couper grossièrement et relaver. Couper en deux le potimarron, le vider et le relaver sans l'éplucher. Râper en fines lamelles les deux tiers du potimarron et les faire mariner dans un mélange huile d'olive et curcuma.

Plonger le cube de bouillon dans l'eau bouillante et y cuire la butternut et le reste du potimarron dans le bouillon de légume. Au terme de la cuisson, bien égoutter, mixer pour obtenir une purée lisse. Ajouter l'huile de noix, le Comté râpé. Saler si besoin et réserver au chaud.

Préchauffer le four à 150° (th. 5). Portionner les dos de cabillaud en petits pavés et les lustre simplement avec l'huile d'olive. Saler et poser sur un papier cuisson sur la plaque du four. Enfourner 10 à 12 min environ. Au sortir du four, égoutter les pavés de cabillaud sur du papier absorbant.

Dresser sur chaque assiette un trait de pâte de noix, une grosse cuillère de purée, les lamelles de potimarron marinées et un pavé de cabillaud.

© Une recette créée par David Zuddas - www.david-zuddas.fr



credit photo : cige studiovision

Escargots de Bourgogne poêlés au Vin Jaune, crème d'oseille et truite fumée des planches, cressins au Comté fruité

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 64 escargots (8 par personne)
- 80 g de beurre cru
- 1 botte de persil plat
- 1 dl de Vin Jaune
- 8 tranches de truite fumée (1 tranche par personne)
- 2 bottes d'oseille
- 1 litre de crème
- 2 dl de fond de volaille

Pour les cressins

- 48 bâtonnets de Comté d'environ 25 g pièce (6 par personne)
- 200 g de chapelure
- 100 g de farine
- 1 oeuf entier

Préparation

Paner les bâtonnets de Comté dans le mélange oeuf, farine et chapelure.

Réserver au frais.

Progression de la recette

Faire revenir l'oseille au beurre. Ajouter la crème et le fond de volaille, assaisonner, laisser réduire, mixer et réserver. Confectionner une julienne avec les tranches de truite fumée et réserver.

Poêler les escargots au beurre, ajouter le persil plat et le Vin Jaune et réserver.

Dressage

Cuire les bâtonnets de Comté dans une poêle antiadhésive et les dresser dans une assiette avec les escargots, la crème d'oseille et la julienne de truite fumée.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ce plat s'accompagne naturellement d'un Vin Jaune ou d'un savagnin.

Accord avec un vin d'une autre région : un Bourgogne blanc, type Saint-Véran, Saint-Aubin, Santenay ou Chassagne-Montrachet.

© Une recette créée par Samuel Richardet, Auberge du Grapiot, à Pupillin
www.legrapiot.com/fr



credit photo - Cigic Studiovision

Pastilla jurassienne au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 4 pastillas :

- 200 g de Comté jeune
- 4 tranches de jambon cru
- 200 g de cèpes
- 150 g de trompettes
- 4 feuilles de brick
- Jeunes pousses d'épinard
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 cl de jus de viande (ou l'équivalent à partir de fond de veau déshydraté)
- 30 g de lard fumé
- Sel, poivre
- 1 cercle en inox de 10 cm de diamètre

Préparation

Préparation des pastillas

Couper le Comté en tout petits dés. Nettoyer soigneusement tous les champignons. Couper les cèpes en quartier et ouvrir les trompettes en 2.

Blanchir les champignons séparément et les égoutter.

Éplucher la gousse d'ail, la couper en 2, retirer le germe puis la hacher. Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive et le beurre, et faire revenir les cèpes jusqu'à coloration, ajouter les trompettes, l'ail et faire revenir le tout 2 à 3 min. Mélanger les champignons cuits et les dés de Comté dans un récipient, saler et poivrer.

Huiler les feuilles de brick avec un peu d'huile d'olive. Chemiser le cercle avec une feuille de brick et la tranche de jambon cru. Remplir le cercle avec le mélange Comté-champignons. Refermer le jambon et la feuille de brick.

Démouler et préparer le suivant.

Préparation du jus lardé :

Couper le lard fumé en dés, le faire revenir dans une casserole et mouiller avec le jus de viande, laisser cuire à feu doux pendant 5 min.

Cuisson et dressage

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Poêler à feu vif les pastillas dans une poêle antiadhésive avec une goutte d'huile d'olive, puis enfourner 12 min.

Préparer 4 assiettes avec le mélange de jeunes pousses assaisonné, disposer une pastilla sur chaque assiette et arroser légèrement du jus lardé. Servir chaud et se régaler.

LE CONSEIL DU SOMMELIER :

- Accord avec un vin du Jura : un Poulsard plutôt vieux, ou un jeune Trousseau (2009).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Saumur Champigny AOC (Val-de-Loire).

© Une recette créée par Jérôme Schmit et le chef Philippe Puget, Domaine du Revermont
Hôtel et restaurant - Passenans (Jura) - www.domaine-du-revermont.fr



credit photo : Vittorio Bergmaschi

Roulé de foie gras aux poires et au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 1 foie gras cru de 400 g environ
- 2 poires
- 200 g de Comté
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Laisser reposer le foie gras 2h00 à température ambiante.

Détailler les poires en tout petits dés. Faire sauter les poires dans l'huile d'olive jusqu'à coloration. Couper le Comté en petits bâtonnets.

Sur une large feuille de film alimentaire, séparer en deux lobes et dénervier grossièrement. Saler, poivrer, ajouter les poires sautées et les bâtonnets de Comté au milieu.

Préchauffer le four à 80°C (th.3). Refermer le foie en roulant le film alimentaire pour faire un genre de saucisson. Cuire 20 mn à 80° dans le four sur bac à grille.

Laisser refroidir quelques heures au frigo. Servir 2 tronçons un peu épais par personne, avec quelques copeaux de Comté et de poires.

© Une recette créée par David Zuddas - www.david-zuddas.fr



credit photo : CIGC Studievision

Risotto de Saint-Jacques au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 12 Noix de Saint-Jacques sans corail
- 250 g de riz à risotto Arborio
- 200 g de Comté
- 50 cl de bouillon (volaille et légume) assez corsé
- 1 échalote ciselée
- 40 cl de crème
- 150 g de beurre
- 5 cl de vin blanc
- 15 cl de jus de veau (1 cuillère à café de fond de veau diluée dans 15 cl d'eau)
- Sel, poivre

Préparation

Faire fondre 100 g de beurre dans une grande casserole. Verser le riz et remuer immédiatement (les grains ne doivent pas attacher). Ajouter le bouillon au fur et à mesure de l'absorption du riz, puis lier avec 30 cl de crème. Ne pas cesser de remuer pendant 12 à 15 minutes. Réserver au chaud.

Faire fondre l'échalote dans 25 g de beurre. Déglacer avec le vin blanc, le jus de veau et 10 cl de crème. Assaisonner, laisser réduire un peu et mixer. Réserver.

Couper le Comté en lamelles avec un couteau économique. Remplir le fond de 4 ramequins avec ces lamelles, puis avec le risotto très chaud.

Poêler les Saint-Jacques dans 25 g de beurre une minute de chaque côté. Au moment de servir, retourner les ramequins au centre des assiettes, répartir les Saint-Jacques autour et les napper de sauce.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

- Accord avec un vin du Jura : ce risotto s'accompagne volontiers d'un blanc de l'AOC L'Etoile (cépage Chardonnay).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Alsace Riesling.

© Une recette créée par Christine Rigoulot, chef du Restaurant "l'Oranger" à Traves.



credit photo : Cgc Luk Thys

Cassolette de homard et poireaux au Comté présentée en croûte

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion :

- 1 petit homard
- 1 cuillère à soupe de blanc de poireau émincé
- 20 g de Comté
- 1 petite échalote hachée
- 50 ml de crème liquide
- Sel, poivre
- 1 rond de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre
- Le jaune d'un oeuf

Préparation

Cuire le homard de façon traditionnelle au court bouillon.

Faire fondre le Comté dans de la crème accompagné du poireau et de l'échalote hachée.

Découper le homard en petits morceaux.

Les déposer dans la mini-cocotte.

Les couvrir avec la sauce. Rectifier sel et poivre.

Prendre le rond de pâte feuilletée et le fixer sur la mini-cocotte comme un couvercle.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'oeuf, la coloration s'en trouvera améliorée.

Mettre au four 200°C pendant +/- 10 min, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.

© Une recette créée par Laurent Van Poppel.



credit photo : Cigce Studiovision

Magret de canard en croûte de Comté et crème de morilles au savagnin

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 6 tranches fines de poitrine fumée
- 150 g de Comté râpé
- 4 lamelles de Comté
- 50 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 400 g de pomme de terre (type bintje)
- 12 tomates cerise
- 250 g de farine (ou 150 g de farine et 100 g de farine de gaudes)
- 20 morilles sèches (réhydratées la veille)
- 3 échalotes finement ciselées
- 10 cl de crème double
- Huile d'olive
- 10 cl de vin du Jura cépage savagnin
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Eplucher les pommes de terre et les couper en 12 tronçons de 1 cm d'épaisseur. Creuser légèrement au centre de chaque tronçon, saler, poivrer et garnir avec quelques gouttes d'huile d'olive. Passer au four 30 minutes. Dans ce même four chaud et en même temps que les pommes de terre, sécher 4 tranches de poitrine fumée et cuire légèrement les tomates cerise.

Faire suer les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les morilles égouttées et couvrir avec un peu d'eau et 5 cl de savagnin. Cuire 10 minutes et réserver les morilles d'un côté et le jus de l'autre.

Réaliser une pâte brisée au Comté en travaillant la farine (ou le mélange des deux farines blé/gaudes) avec le beurre, le Comté râpé et un peu d'eau si besoin. Réserver. Quadriller le gras des magrets. Les colorer (des 2 côtés) à la poêle très chaude sans matière grasse. Réserver.

Quand les pommes de terre sont cuites, vider le four et passer à 210°C (th.7).

Étaler la pâte brisée en 2 abaisses d'une épaisseur de 3 mm. Réaliser 2 chaussons en posant un magret sur chaque abaisse, puis deux lamelles de Comté sur la longueur et enfin une tranche de poitrine fumée. Fermer chaque chausson, décorer avec le reste de pâte et dorer au pinceau avec le jaune d'oeuf. Cuire 10 minutes.

Dégraissier et déglacer la poêle de cuisson des magrets avec 5 cl de savagnin et le jus de cuisson des morilles. Laisser réduire, puis ajouter la crème, saler, poivrer et ajouter 8 morilles entières. Mixer le tout quelques secondes et faire rebouillir. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser chaque assiette avec, par personne, 3 tranches de magret en croûte, 3 pommes de terre, 3 tomates cerise et 3 morilles et un peu de crème aux morilles. Servir très chaud et savourer.

© Une recette créée par Christian Paccard
www.latelierduchef.fr



crédit photo : Cjgc Studiovision

Un conte russe

Saint Pétersbourg enneigée, Ded Moroz (le Père Gel) et sa petite fille, Snegurochka sur leur troïka (un traîneau tiré par des chevaux), d'épaisses toques et manteaux de fourrure pour se protéger du froid... Les fêtes de fin d'année russes possèdent un charme certain. Elles sont l'occasion de délicieuses agapes, arrosées de vodka et de champagne. La table se couvre de nombreux mets : charcuteries, zakouski : hors-d'oeuvre chauds ou froids, parmi lesquels les incontournables blinis, koulibiac (pâté brioché farci de viande, de poisson ou de chou), boulettes épicées de boeuf... Cette année, on réinterprète la tradition des zakouski russes en invitant le Comté à composer des entrées en matière festives, simples et raffinées. Ainsi décliné, le fromage créera l'harmonie avec discrétion, sans s'imposer. Schastlivogo Rozhdestva (Joyeux Noël) !



credit photo : Cigic Studio/vison

Blinis au Comté, œufs à la coque

INGRÉDIENTS

Pour 20 blinis :

- 150 g de Comté râpé
- 200 g de farine
- 20 cl de lait
- 40 g de beurre fondu + 20 g pour la cuisson
- 4 oeufs pour la pâte à blinis + 4 pour les oeufs coque
- 1 sachet de levure chimique
- Une pincée de ciboulette fraîche ciselée
- Sel et poivre

Préparation

Séparer les jaunes et les blancs des oeufs. Dans un saladier, verser la farine, ajouter les jaunes, une pincée de sel et la levure. Faire fondre le beurre dans le lait et verser le tout petit à petit dans le saladier. Dès que le mélange devient lisse, ajouter le Comté, la ciboulette et une pincée de poivre. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.

Beurrer légèrement une poêle anti-adhésive chaude. Faire cuire les blinis 3 par 3 en versant 3 petites louches de pâte à chaque fois.

Faire cuire les oeufs à la coque et les servir avec les blinis bien chauds.

Ces blinis au Comté constituent un brunch original, et peuvent donc être accompagnés de café ou thé selon votre goût, mais à d'autres moments de la journée, ils s'accompagnent volontiers d'un Ploussard du Jura.



credit photo : Cjgc Studievision

Koulibiac de saumon et épinards au Comté

INGRÉDIENTS

- 1 bloc de pâte feuilletée
- 400 g de filet de saumon
- 150 g d'épinards surgelés
- 50 g de riz blanc
- 200 g de Comté râpé
- 2 échalotes hâchées
- 15 cl de vin blanc (Côtes du Jura)
- 1 jus de citron
- 1 jaune d'oeuf
- 5 cl de Macvin du Jura
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre et paprika

Préparation

Rassembler le vin, le jus de citron, la moitié des échalotes, du sel et du poivre, et faire mariner le saumon dedans. Faire cuire le riz. Décongeler les épinards, les saler et les faire sauter quelques minutes à la poêle. Mélanger le riz cuit et les épinards.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Abaisser la pâte feuilletée en forme de grand rectangle. Au centre, étaler le mélange riz-épinards, puis poser le saumon (réserver la marinade) et parsemer de Comté râpé. Refermer la pâte en soudant bien les bords (mouiller un peu à l'eau si besoin).

Dorer la pâte avec le jaune d'oeuf battu et enfourner 30 min. environ.

Préparer la sauce : faire réduire la marinade dans une casserole avec le reste des échalotes et le Macvin. Ajouter la crème et le paprika et cuire encore quelques minutes pour épaissir. Servir le Koulibiac chaud, tranché et nappé de sauce.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

- Accord avec un vin du Jura : ce koulibiac s'accompagne volontiers d'un assemblage Chardonnay/Savagnin (blanc) d'appellation Arbois Pupillin.
- Accord avec un vin d'une autre région : Un Hermitage blanc (Vallée du Rhône nord)..



crédit photo : Cjgc Studiovision

Boulettes épicées de bœuf

INGRÉDIENTS

Pour 16 boulettes :

- 500 g de viande de boeuf hachée
- 100 g de Comté taillé en petits dés
- Persil et coriandre hachés (1/2 botte de chaque)
- Poivre, sel et cumin (1/2 cuillère à café de chaque)
- Huile d'olive

Préparation

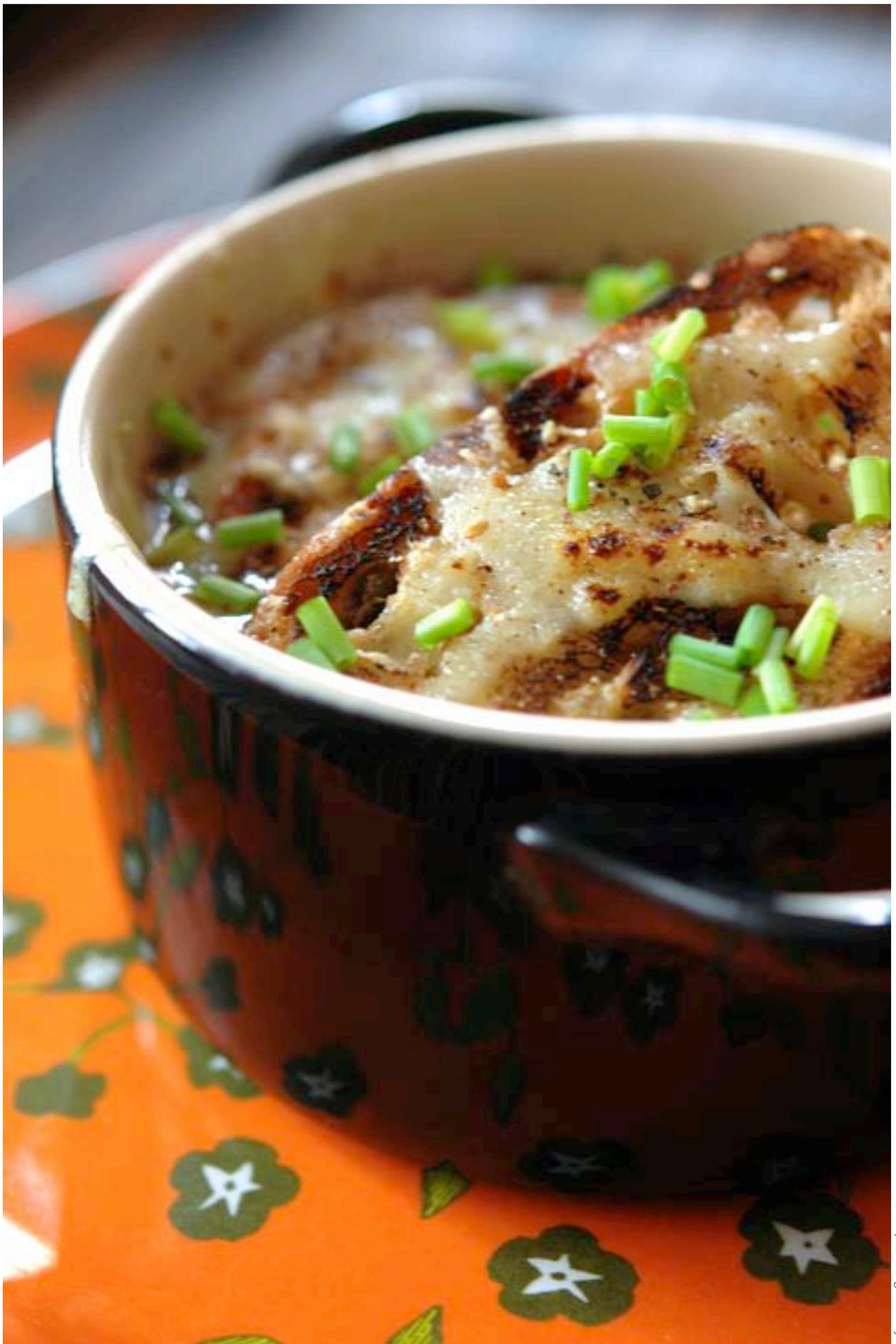
Dans un saladier, bien mélanger la viande avec les herbes, le sel, le poivre, le cumin. Former de grosses boulettes.

Ouvrir en deux chaque boulette et y insérer un ou plusieurs dés de Comté et refermer soigneusement chaque boulette.

Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle chaude et y faire dorer les boulettes de manière uniforme. Servir très chaud avec par exemple une poêlée de carottes au cumin.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

- Accord avec un vin du Jura : ces boulettes s'accompagnent volontiers d'un Arbois rouge cépage Trousseau.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Sancerre blanc (Val de Loire).



credit photo: Cigec Szewczyk

Gratinée d'oignons rouges et Comté

INGRÉDIENTS

- 700 g d'oignons rouges
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 100 g de Comté
- 4 petites tranches de pain aux céréales toastés
- 50 g de beurre
- Sel, poivre, mélange cinq baies

Préparation

Éplucher les oignons rouges et les émincer finement. Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les oignons. Laisser bien dorer, ils doivent commencer à caraméliser.

Ajouter le bouillon, saler et poivrer à votre goût et laisser frémir pendant 45 mn. Si la soupe semble trop liquide, ajouter un peu de «sauceline» ou de farine délayée dans un peu de bouillon pour la rendre plus onctueuse.

Verser dans des petites marmites (ou bien des bols), ajouter une tranche de pain et râper du Comté par dessus.

Donner un tour de moulin de mélange 5 baies et passer au grill, 5 minutes, jusqu'à ce que le Comté gratine. Servir bien chaud.

On peut bien entendu réaliser cette recette avec des oignons jaunes mais l'oignon rouge lui donne une belle couleur rouge foncé comme une sauce au vin. On peut aussi en faire une version plus complète en ajoutant des petits morceaux de saucisses de Montbéliard pendant la cuisson ce qui lui donnera un goût fumé... pour le coup une vraie franc-comtoise...

© Une recette créée par Valérie Szewczyk - site bcommebon.canalblog.com



credit photo : Cigek Luk Thys

Poire gratinée au Comté et fruits secs caramélisés au miel façon 'mendiants

INGRÉDIENTS

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.

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



crédit photo : Cigic Studiovision

Soupe aux pois et au Comté

INGRÉDIENTS

Pour 6 bols :

- 200 g de jambon cuit coupé en petits cubes
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 500 g de pois cassés
- 2 branches de céleri coupées en petits cubes
- 3 carottes coupées en petits cubes
- 200 g de Comté
- 2 l de bouillon de légumes
- 2 cuillères d'huile d'olive
- Quelques feuilles de laurier
- Sel et poivre

Préparation

La veille : faire tremper les pois cassés.

Râper 100 g de Comté. Détailler le reste en copeaux.

Dans une grande cocotte, faire revenir les dés de jambon pendant 10 minutes dans l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis.

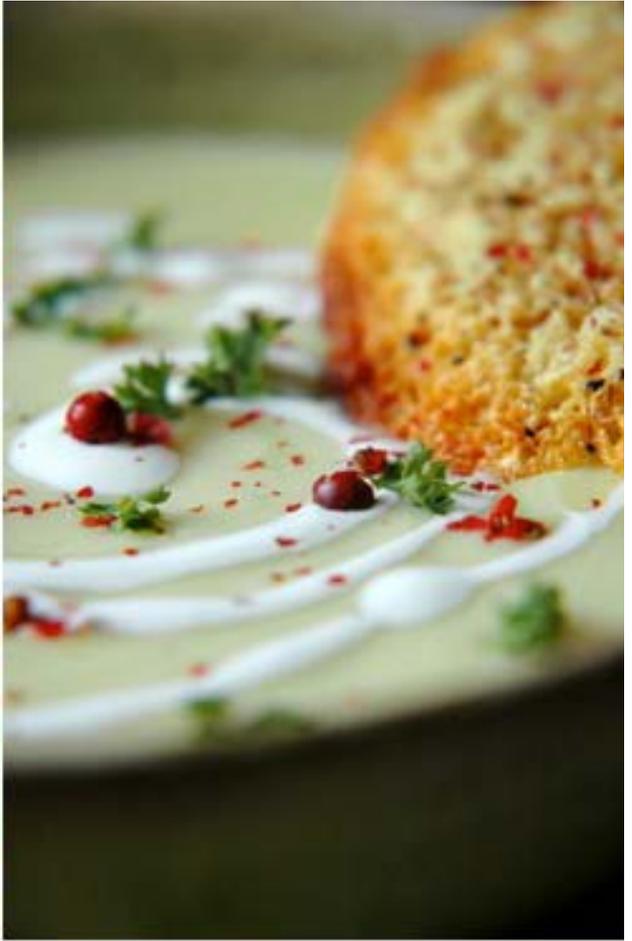
Ajouter l'oignon et cuire 5 minutes de plus. Ajouter les carottes et le céleri, et mélanger. Ajouter les pois cassés, puis le bouillon et les feuilles de laurier.

Porter le tout à ébullition, puis baisser à feu doux et laisser mijoter 1 heure à couvert, en remuant la soupe de temps en temps. A la fin, retirer le laurier et ajouter le Comté râpé. Bien mélanger, saler et poivrer.

Servir chaud avec des copeaux de Comté dans chaque bol.

LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette pour enfants s'accompagne idéalement de feuilles de menthe fraîches infusées dans une grande carafe d'eau froide.



Credit photo: Valerie Szewczyk

Velouté de poireaux au vieux Comté et sa tuile

INGRÉDIENTS

- 1 kg de poireaux
- 1 l de lait
- 80 g de Comté (18 mois) pour le velouté + 80 g pour les tuiles
- 3 pommes de terre moyenne
- 1 oignon
- sel
- 1 bouillon de volaille
- quelques tranches de pain grillé
- mélange 5 baies

Préparation

Couper le vert des poireaux ainsi que la base. Bien les laver puis les couper en rondelles. Faire suer l'oignon dans une casserole avec un peu d'huile d'olive puis ajouter les poireaux, faire revenir quelques minutes.

Délayer le bouillon dans le lait chaud, l'ajouter aux poireaux avec les pommes de terre coupées en petits dés. Saler.

Faire cuire 25 minutes puis passer le mixeur.

Ajouter le Comté râpé. Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud.

Pour les tuiles, râper le Comté, faire des petits tas, poivrer et les passer au grill pour les faire dorer. Servir avec le velouté.

© Une recette créée par Valérie Szewczyk - site bcommebon.canalblog.com