

— Cahier de recettes —

Le Comté revisite les grands classiques de l'hiver

© Photo CIGC Szewczyk

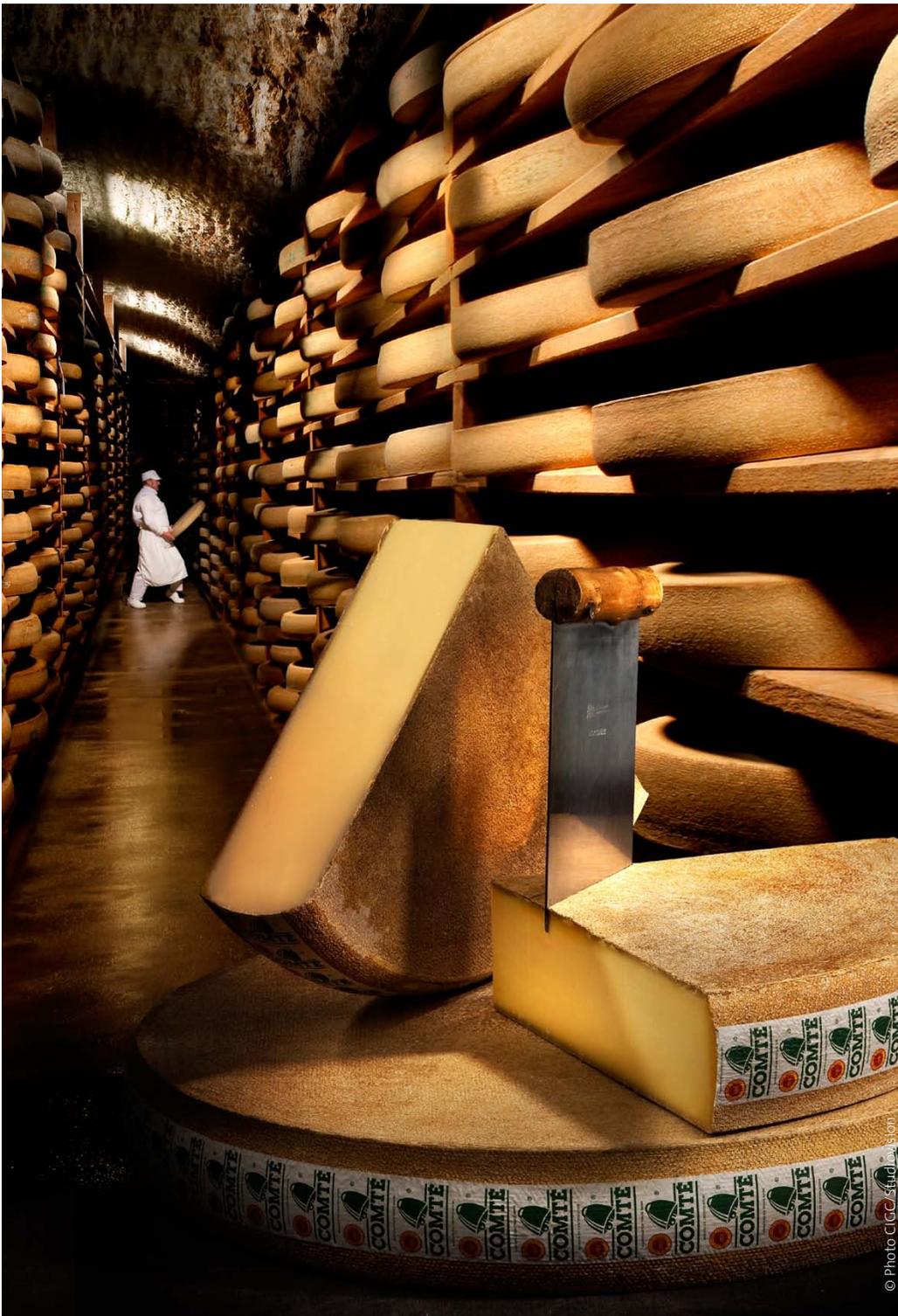
Le Comté un incontournable de l'hiver



C'est au cœur 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.

L'hiver est la saison idéale pour déguster le Comté. Qui ne pense pas à ce fromage lorsque l'on mentionne les grands classiques de cette saison ? Le Comté évoque les ambiances montagnardes des chalets et pistes de ski... Simples et rapides à préparer, ou plus élaborées, les recettes hivernales à base de Comté permettent de partager un moment convivial autour d'un bon repas chaud les soirs d'hiver au coin d'un feu de cheminée... Cuisine roborative, gratins, soupes : tant de plats goûteux, énergétiques et réconfortants qui redonnent à l'hiver des accents gourmands et chaleureux...





Liste des Recettes

🍷 *Au coin du feu* 🍷

- 🍷 Fondue au Comté page 7
- 🍷 Escalope de veau comtoise page 9
- 🍷 Soufflé au Comté page 11
- 🍷 Poulet de Bresse au Comté page 13
- 🍷 Rôti de veau au Comté page 15
- 🍷 Bouchées au Comté, pomme de terre et saucisse de Montbéliard page 17
- 🍷 Gaufres de légumes au Comté page 19
- 🍷 Saltimbocca de veau au Comté et Polenta au Comté page 21
- 🍷 Madeleines épicées au Comté page 23
- 🍷 Tartelettes feuilletées aux poireaux, Comté et bacon page 25
- 🍷 Feuilleté de volaille forestière au Comté page 27
- 🍷 Coussin de saumon au Comté page 29
- 🍷 Galette de pommes de terre au Comté page 31
- 🍷 Tartelettes fondantes à la Morteau et au Comté page 33

🍷 *Gratins et soupes d'hiver* 🍷

- 🍷 Gratin Dauphinois au Comté page 35
- 🍷 Gratin de chicons caramélisés aux trompettes et Comté page 37
- 🍷 Gratin de poireaux comtois page 39
- 🍷 Lasagnes au saumon, épinards et Comté page 41
- 🍷 Soupe aux pois et au Comté page 43
- 🍷 Velouté de potiron et languettes de Comté page 45

🍷 *Étonnants accords sucré-salé* 🍷

- 🍷 Frites de Comté et chutney au spéculoos et chicons page 47
- 🍷 Comté et compote de cerises du nord page 49
- 🍷 Comté et gelées page 51
- 🍷 Comté et gratte-cul page 51
- 🍷 Comté et confiture de piment d'Espelette page 51
- 🍷 Comté, poivron et safran page 53

🍷 *Fiche d'identité du Comté* 🍷 page 54

Fondue au Comté

Ingredients

— Pour 4 personnes —

- 1 kg de Comté de dix 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. 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.

Le conseil du sommelier

Une fondue au Comté s'accompagne uniquement de vin du Jura, idéalement le même que celui utilisé pour préparer la fondue.



Escalope de veau Comtoise

Ingredients

— Pour 4 personnes —

- 4 escalopes de veau
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 1 verre de Côtes du Jura blanc
- 4 grosses cuillères de crème fraîche épaisse
- 300 g de Comté râpé
- 50 g de beurre cru
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 150°C (th. 5). Faire revenir et dorer les escalopes de veau dans le beurre. Saler et poivrer. Mettre les escalopes dans un plat, puis les recouvrir du jambon cru fumé et d'un peu de Comté râpé. Cuire au four 10 min. Déglacer la poêle avec le vin, verser la crème fraîche et le reste du Comté râpé et faire réduire 5 mn. À la sortie du four, napper les escalopes avec la crème au Comté. Servir avec un gratin dauphinois au Comté.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ces escalopes s'accompagnent volontiers du vin utilisé dans la recette.
Accord avec un vin d'une autre région : un Bourgogne Givry 1er Cru.



Soufflé au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 160 g de Comté râpé
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel, poivre

Préparation

Préparer la béchamel : faire fondre 50 g de beurre dans une casserole, puis jeter la farine en pluie pour éviter les grumeaux et cuire quelques secondes en remuant. Verser le lait en filet en continuant de remuer pour obtenir une crème lisse. Saler, poivrer et assaisonner avec la muscade.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Beurrer généreusement et fariner un moule à soufflé ; réserver au frais. Séparer les blancs des jaunes des oeufs. Saler légèrement les blancs et les monter en neige ferme.

Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs et le Comté à la béchamel en remuant fortement. Incorporer ensuite délicatement les blancs en neige pour ne pas les casser. Verser le tout dans le moule beurré et enfourner pour 35 minutes. Surveiller fréquemment à travers la vitre du four et servir sans attendre dès la fin de la cuisson.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ce soufflé s'accompagne volontiers d'un Arbois blanc, cépage Melon à queue rouge.
Accord avec un vin d'une autre région : Un Riesling alsacien.



Poulet de Bresse au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 1 Poulet de Bresse AOC découpé en 4 morceaux par votre boucher
- 250 g de Comté fruité râpé pour la sauce et 50 g pour faire gratiner
- 10 cl de Savagnin (vin blanc du Jura)
- 50 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de paprika, sel et poivre

Préparation

Assaisonner les morceaux de poulet de sel, de poivre et de paprika. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y saisir le poulet jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Couvrir la sauteuse et laisser cuire 45 minutes à feu doux. Disposer ensuite les morceaux de poulet dans un plat à gratin et réserver.

Préchauffer le four (240°C, th. 8). Retirer l'excédent de graisse de la sauteuse et déglacer les sucs de cuisson avec le Savagnin et la moutarde.

Ajouter 250 g de Comté et laisser fondre quelques minutes en remuant. Ajouter la crème. Verser cette sauce sur les morceaux de poulet et parsemer des 50 g de Comté restants. Faire gratiner au four 5 minutes environ et servir aussitôt.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : idéalement le même vin que celui utilisé dans la préparation, mais un Vin Jaune est volontiers recommandé.

Accord avec un vin d'une autre région : un Châteauneuf-du-Pape Blanc



Rôti de veau au Comté

Ingredients

— Pour 4 personnes —

- 1 rôti de veau d'1 kg (noix) déjà ficelé et bardé
- 8 larges tranches de Comté
- 8 tranches de bacon
- 2 cuillères de fond de veau
- 1 bol d'eau tiède
- 15 cl de vin blanc (Côtes du Jura)
- 25 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

Chauffer le beurre dans une cocotte et faire colorer le rôti sur tous les côtés. Puis inciser profondément le rôti en 8 endroits. Glisser une tranche de bacon et une tranche de Comté dans chaque incision. Réserver le rôti. Préchauffer le four à 180°C (th. 7). Délayer le fond de veau dans le bol d'eau tiède et le verser dans la cocotte. Saler et poivrer. Ajouter le vin blanc. Remettre le rôti dans la cocotte et enfourner 20 min à couvert. Puis cuire 10 min de plus à découvert pour gratiner le rôti.

À la fin de la cuisson, retirer le rôti. Verser la crème dans la cocotte et bien mélanger en laissant réduire un peu sans faire bouillir. Servir très chaud.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ce rôti s'accompagne volontiers d'un Vin Jaune de l'Etoile.
Accord avec un vin d'une autre région : un Marsannay Blanc (Bourgogne).



Bouchées au Comté, pomme de terre et saucisse de Montbéliard

*Une idée de dégustation très conviviale et tout à fait appropriée
aux longues soirées hivernales...*

Préparation

Cuire les saucisses de Montbéliard, les couper en petits tronçons. Faire de même pour les pommes de terre (de préférence petites et fermes, cuites à la vapeur). Déposer sur chaque bouchée de saucisse et de pomme de terre un petit palet de Comté, légèrement saupoudré de piment d'espelette. Assembler le tout à l'aide d'un pique en bois. Juste faire fondre quelques instants au four (le Comté ne doit pas gratiner, il doit être à peine nappant). Puis servir à toute la tablée affamée après une bonne journée dans la neige !)



Gaufres de légumes au Comté

Ingredients

— Pour 10 gaufres environ —

- 300 g de Comté râpé
- 4 pommes de terre
- 4 carottes
- 2 courgettes
- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 4 cuillères à soupe de farine
- Huile d'olive
- Sel, poivre et paprika

Préparation

Laver, éplucher et tailler les légumes en tout petits cubes. Les faire sauter 5 minutes dans l'huile d'olive très chaude, puis réserver sur du papier absorbant.

Mélanger la farine, les oeufs, le lait, la crème et le Comté dans un saladier ou un robot, assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika. Puis assembler la pâte obtenue avec les légumes. Faire chauffer le gaufrier, cuire les gaufres et les servir bien chaudes.

Le conseil du sommelier

Cette recette pour enfants s'accompagne idéalement de kéfir. (Le kéfir est une boisson désaltérante élaborée avec des grains de Kéfir- disponibles en pharmacie-, de l'eau et souvent additionnée de fruits et de sucre.)



Saltimbocca de veau au Comté et Polenta au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 4 escalopes très fines de noix de veau
- 4 tranches de jambon cru fumé
- 100 g de Comté en fines tranches + 100 g râpé
- 8 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Vinaigre de Vin jaune (ou balsamique)
- 150 g de polenta
- 80 cl de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Préparation

Les Saltimbocca :

Recouvrir chaque escalope de veau d'une tranche de jambon, de quelques tranches de Comté et de 2 feuilles de sauge. Saler et poivrer, puis rouler chaque escalope sur elle-même et les fixer avec 1 ou 2 piques en bois. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les saltimbocca en veillant à ce que le veau reste juteux et que le Comté soit légèrement fondant. Déglacer les sucs de cuisson avec un peu de vinaigre et réserver.

La polenta :

Porter le bouillon à ébullition, puis verser la polenta en pluie tout en remuant avec un fouet. Cuire au moins 10 min. La polenta doit rester crémeuse, de la texture d'une purée. Ajouter le Comté et mélanger. Ajouter un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et réserver. Servir les saltimbocca accompagnés d'une quenelle de polenta et napper avec le jus de cuisson.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ces saltimbocca s'accompagnent volontiers d'un Trousseau (rouge).
Accord avec un vin d'une autre région : un Barolo rouge (Italie).



Madeleines épicées au Comté

Ingédients

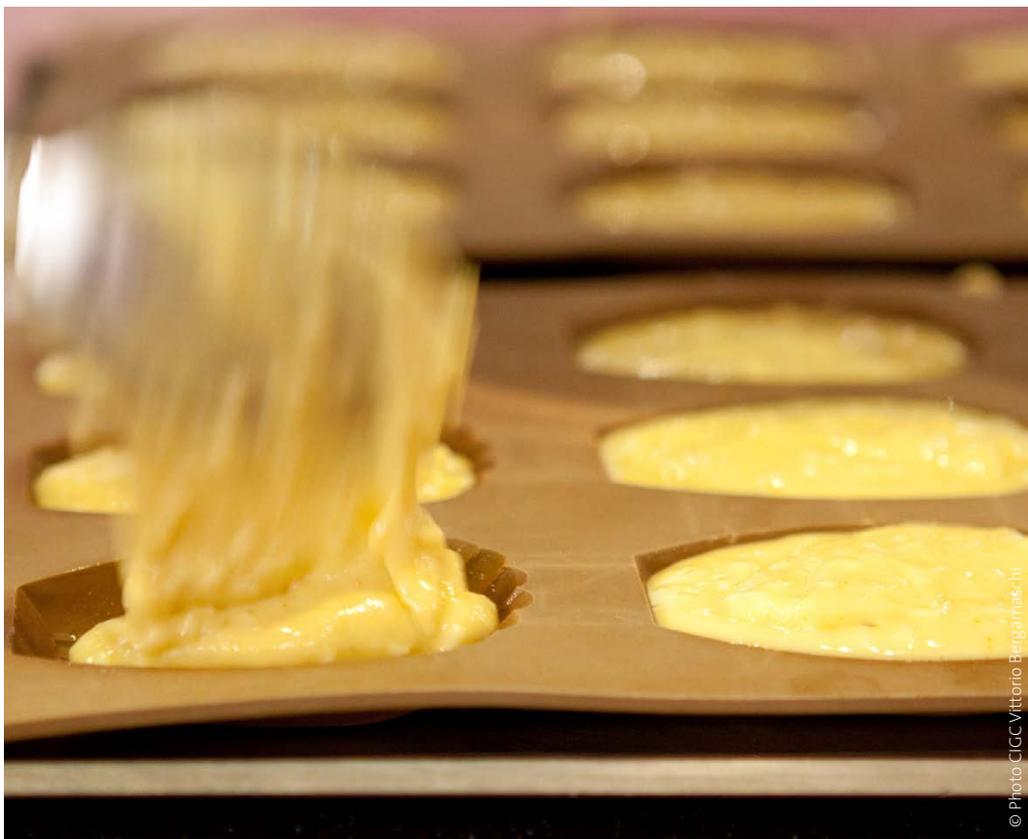
— Pour 50 madeleines environ —

- 400 g de farine
- 300 g de Comté râpé
- 25 g de levure
- 10 g de sel
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de curcuma
- 30 cl d'huile d'olive
- 50 cl de lait tiède
- 7 œufs entiers

Préparation

Mélanger ensemble tous les ingrédients et laisser reposer une heure.
Préchauffer le four à 180 °C (th.9). Mouler l'appareil à madeleine et cuire environ 15 min. Servir tiède.

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



© Photo CICC Vittorio Bergamasci

Tartelettes feuilletées aux poireaux, Comté et Bacon

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 400 g de poireaux (ou environ 4 blancs de poireau)
- 1 dl de crème fraîche
- 100 g de beurre
- 70 g de Comté râpé
- 70 g de bacon coupé en allumettes
- Sel et mélange 5 baies

Préparation

Éplucher et couper finement les poireaux puis les laver. Dans une poêle, mettre 50 g de beurre et les poireaux coupés. Saler légèrement puis mélanger. Laisser cuire 4 minutes tout en remuant de temps en temps. Égouttez les poireaux. Ajouter la crème et le beurre (coupé en morceaux) restant, et laisser cuire 3 ou 4 minutes. Veiller à ce que la fondue de poireau ne soit pas trop liquide. Dérouler la pâte et la poser sur une plaque de cuisson (laisser le papier de cuisson), puis détailler en tartelettes avec un emporte-pièce, puis déposer les poireaux sur la pâte en laissant une petite marge à partir du bord du cercle (on peut aussi faire des mini-tourtes en mettant sur la tarte un deuxième disque de pâte après avoir mis la garniture. Dans ce cas, mouiller un peu le bord pour bien souder la pâte). Déposer les allumettes de bacon puis le Comté râpé, assaisonner à nouveau avec un peu de mélange 5 baies. Placer au four à 180° pendant environ 25 minutes.

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



Feuilleté de volaille forestière au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 300 g de blancs de poulet sans peau
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 30 g de mie de pain
- 600 g de pâte feuilletée
- 50 g de beurre
- 200 g de Comté râpé
- 1 œuf
- verre de Côtes du Jura blanc
- 40 g de cerneaux de noix
- 100 g de champignons frais

— Sauce —

- 50 g de beurre
- 15 cl de crème
- 80 g de carotte
- 80 g d'oignon
- 3 gousses d'ail
- 15 cl de Côtes du Jura blanc
- 5 cl de Macvin

Préparation

Faire revenir les champignons à la poêle. Suer au beurre les carottes et oignons émincés. Ajouter l'ail, le vin blanc, le macvin. Mouiller avec 3/4 de litre d'eau ou de bouillon, sel, poivre et laisser cuire 20 minutes. Pocher le poulet dans le bouillon environ 15 minutes.

Farce :

Mélanger le poulet détaillé en petits dés, la moutarde, la mie de pain hachée, le Comté, l'œuf, le vin blanc, les cerneaux et les champignons hachés, sel et poivre.

Détailler 6 abaisses de 13 cm de diamètre et 6 de 15 cm de diamètre.

Sur plaque, déposer les petites abaisses mouillées à l'eau sur leur pourtour et posez une boule de farce. Poser les grandes abaisses, souder et dorer la pâte. Faire un petit trou au centre, puis cuire à four chaud (220°C) pendant 20 minutes environ.

Sauce :

Réduire le bouillon au 4/5, puis ajouter la crème et réduire de nouveau pour obtenir une sauce nappante. Décorer avec persil en branche, champignons, cerneaux...



Coussin de saumon au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 400 g de filet de saumon
- 200 g de Comté
- 1 œuf
- 20 cl de crème
- 1 citron
- 150 g d'épinards frais
- 2 échalotes
- 2 verres de vin blanc sec
- 2 verres à liqueur de Noilly-Prat
- Sel, poivre, paprika

— Pâte à brioche —

- 200 g de farine
- 10 g de levure de boulanger
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 5 cl de lait environ

Préparation

Confectionner la pâte à brioche et la mettre au réfrigérateur (la veille de préférence).

Faire mariner le saumon dans le vin blanc, le jus de citron, la moitié des échalotes hachées finement, sel, poivre.

Cuire les épinards quelques minutes à l'eau salée.

Étaler la pâte à brioche en forme de rectangle, poser au centre le saumon recouvert du Comté râpé et roulé dans les feuilles d'épinards. Mouiller les bords et refermer en pliant la pâte (les plis doivent être dessous).

Faire une cheminée et dorer la pâte à l'œuf battu.

Laisser « pousser » la pâte 30 minutes dans un endroit tiède (30°). Cuire au four 30 minutes environ (th. 7 – 210 °C).

Pour la sauce :

Faire réduire dans une casserole le reste des échalotes et la moitié de la marinade, ajouter le Noilly-Prat puis la crème et le paprika. Cuire quelques minutes pour épaissir la sauce.



Galette de pommes de terre au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 1,2 kg de pommes de terre
- 600 g de Comté fruité
- 4 œufs
- 400 g de farine
- 5 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 tomate
- Sel, poivre

Préparation

Réunir les pommes de terre finement râpées dans un saladier. Ajouter les œufs, la farine, l'ail écrasé, le persil haché, le Comté râpé, sel et poivre, et bien mélanger.

Faire chauffer de l'huile et du beurre dans une poêle, disposer la préparation, saisir pour colorer. Surveiller la cuisson et retourner la galette pour cuire la deuxième face.

Décorer avec des quartiers de tomates légèrement assaisonnés, des dés de Comté, du persil...



Tartelettes fondantes à la Morteau et au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

Pâte brisée :

- 180 g de farine
- 90 g de beurre
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Garniture :

- 1 petite saucisse fumée de Morteau
- 250 g de Comté râpé
- 1 verre de vin blanc du Jura
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

Préparation

Confectionner la pâte brisée et la laisser raffermir au frais sous un film alimentaire.

Pocher la saucisse de Morteau 30 min dans l'eau frémissante à découvert, sans la piquer.

Garnir 4 tourtières de 10 cm de diamètre avec la pâte brisée et les placer au réfrigérateur.

Réaliser une fondue : faire bouillir le vin blanc avec un peu de poivre, ajouter 200 g de Comté, remuer doucement jusqu'à obtention d'un mélange fondant et homogène.

Garnir aussitôt les tartelettes de fondue, puis disposer en rosace la saucisse détaillée en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Mélanger les 50 g de Comté restant avec la crème fraîche et en recouvrir les tartelettes.

Enfourner à four très chaud (240°C – th.8) pendant 5 minutes, puis diminuer la température du four (210°C – th.7) pendant 5 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un gratiné. Servir chaud.



Gratins dauphinois au Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 1 kg de grosses pommes de terre
- 40 cl de crème fraîche liquide
- 40 cl de lait
- 1 gousse d'ail épluchée, coupée en deux et dégermée
- 20 g de beurre
- 200 g de Comté
- 1 râpée de noix de muscade
- Sel et poivre

Préparation

Eplucher les pommes de terre, les laver, puis les couper en fines rondelles.

Mettre la crème et le lait dans une casserole. Saler, poivrer et assaisonner avec la muscade. Ajoutez ensuite la gousse d'ail et les pommes de terre. Faire cuire à feu doux pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (la pointe du couteau doit résister un peu).

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Couper quelques lamelles de Comté et râper le reste.

Disposer les pommes de terre dans un plat à gratin légèrement beurré, mettre un peu de la crème de cuisson, ajouter les lamelles de Comté entre les rondelles, puis le Comté râpé au final. Enfourner 30 minutes et servir bien chaud.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ce gratin s'accompagne volontiers d'un Etoile blanc, cépage Chardonnay.

Accord avec un vin d'une autre région : un Chignin Bergeron (Savoie).

Gratin de chicons caramélisés aux trompettes et Comté

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 300 g de trompettes
- 8 petits chicons (endives)
- 100 g de Comté râpé
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de muscade
- 20 g de beurre fondu
- 2 pincées de sucre

Préparation

Couper les chicons en deux. Les poser à plat sur du papier cuisson avec le sucre, le beurre fondu et 2 cuillères d'eau. Laisser braiser au four à 150° pendant 2 heures.

Préparation de la crème

Préparer un appareil à gratin en mélangeant la crème, le Comté, la muscade et le jaune d'oeuf.

Finition et dressage

Répartir les chicons dans 4 petits plats individuels allant au four, face en haut. Verser la crème au Comté. Placer les plats sous le grill 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, faire sauter les trompettes dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes. Les poser sur le gratin à la sortie du four. Assaisonner et servir.

Le conseil vin du chef Emanuelli Philippe

Accompagner d'un vin blanc demi-sec comme un Riesling mature ou d'un vin rouge de la Vallée du Rhône comme un Châteauneuf-du-Pape.



Gratins de poireaux comtois

Ingédients

— Pour 4 personnes —

- 4 beaux poireaux
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 1/3 de litre de lait
- 80 g de Comté râpé
- Un peu de poudre de muscade
- 1 saucisse de Montbéliard cuite
- 2 CS de chapelure
- Sel et poivre

Préparation

Couper le bout des poireaux et la partie verte. Enlever la première peau des poireaux et les passer sous l'eau. Découper des tronçons de la hauteur de votre plat. Placer les morceaux de poireau dans un panier vapeur et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et réserver.

Faire fondre doucement le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange mousse. Incorporer ensuite le lait doucement sans cesser de remuer. Laisser le mélange épaissir puis ajouter le Comté râpé et la poudre de muscade, mélanger jusqu'à ce que la sauce soit bien homogène. Saler et poivrer à votre goût.

Couper des petits dés de saucisse et les ajouter à la sauce.

Verser la sauce au fond d'un plat allant au four puis déposer «debout» les tronçons de poireau. Saupoudrer d'un peu de chapelure, saler et poivrer puis placer au four quelques minutes pour gratiner.

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



Lasagnes au saumon, épinards et Comté

Ingédients

— Pour un plat de lasagnes —

- 300 g de Comté râpé
- 1 kg d'épinards surgelés
- 2 darnes de saumon
- 1 paquet de lasagnes sèches ou fraîches
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 50 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche
- Huile d'olive
- 1 oignon et 1 échalote émincés
- Noix de muscade, sel, poivre et poivre du Sichuan

Préparation

Préparer tout d'abord la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et cuire quelques minutes à feu doux. Ajouter le lait sans cesser de remuer et porter doucement à ébullition. Cuire une dizaine de minutes pour que la sauce épaississe. Ajoutez la crème, la noix de muscade et 200 g de Comté râpé. Saler, poivrer et réserver.

Décongeler les épinards, les saler et les faire sauter quelques minutes à la poêle. Les mélanger avec un peu de béchamel. Réserver. Faire revenir l'oignon et l'échalote dans un peu d'huile d'olive et cuire ensuite les darnes de saumon. Emietter et réserver le tout.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Huiler un plat à gratin et tapisser avec une couche de lasagnes. Recouvrir avec la moitié des épinards et quelques cuillérées de béchamel. Ajouter une couche de lasagnes, puis le saumon, quelques cuillérées de béchamel et un peu de poivre du Sichuan. Recouvrir de lasagnes puis avec la deuxième partie des épinards et quelques cuillérées de béchamel. Déposer la dernière couche de pâtes et verser le reste de la béchamel. Parsemer 100 g de Comté râpé. Enfourner 20 min et servir bien gratiné.

Conseil du Sommelier

Accord avec un vin du Jura : ces lasagnes s'accompagnent volontiers d'un côtes du Jura (cépage chardonnay).

Accord avec un vin d'une autre région : un rosé du val de Loire.



Soupe aux Pois et au Comté

Ingédients

— 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.



Velouté de potiron et languettes de Comté

Ingédients

- 200 g de Comté râpé
- 400 g de chair de potiron
- 200 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 l de bouillon de volaille

Préparation

Éplucher les pommes de terre, les tailler en cubes. Procéder de même avec la chair de potiron. Eplucher et émincer finement l'oignon. Le faire suer au beurre dans une casserole pendant 3 min. Rajouter les légumes et cuire à feu doux 3 min. Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter 15 à 20 min à feu moyen. Une fois les légumes cuits, les égoutter et les passer au moulin à légumes. Ajouter le bouillon de cuisson et la crème. Réserver au chaud.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer le Comté râpé en fine couche en donnant une forme de languette. Enfourner 5 à 8 min. Réserver. Avant de servir le velouté, incorporer les jaunes d'oeufs et émulsionner à l'aide d'un fouet. Assaisonner et servir avec les languettes de Comté.

Le conseil du sommelier

Accord avec un vin du Jura : ce velouté s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura cépage Chardonnay (blanc).
Accord avec un vin d'une autre région : un Riesling (Alsace)

© Une recette créée par Cyrille Lorho, fromager à Strasbourg (Bas-Rhin), Meilleur Ouvrier de France et Ambassadeur du Pays du Comté.

Frites de Comté et chutney au spéculoos

Ingédients

- 300 g de Comté taillé en bâtonnets
- 1 pomme taillée en petits dés
- 300 g de chicons (endives) taillés en fines rondelles
- 4 spéculoos (environ 75 g) réduits en chapelure
- 2 cuillères à café de cassonade
- Vinaigre de cidre et sirop de Liège (à défaut, remplacer ces deux ingrédients par du vinaigre de Vin jaune ou balsamique)
- 1 noisette de beurre
- 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation

Faire fondre le beurre à la poêle et y faire suer les chicons (endives).

Ajouter la cassonade, laisser caraméliser légèrement, puis couper la caramélisation en rajoutant un trait de vinaigre. Faire réduire, puis détendre avec l'eau, et ajouter les dés de pomme, une pincée de poivre, 1 cuillère à soupe de sirop de Liège (si disponible).

Couvrir et laisser compoter à feu doux 10 à 15 min. Les chicons doivent rester tendres mais encore légèrement croquants.

Ajouter au final la chapelure de spéculoos et servir tiède avec les frites de Comté.

Le conseil du sommelier

Ce chutney original s'accompagne volontiers d'une bière plutôt ambrée, qu'elle soit d'origine belge ou comtoise.

© Une recette créée par Bernadette Delange, fromagère à Waterloo (Belgique), Ambassadrice du Pays du Comté.



Comté et compote de cerises du nord

*Un accord aux accents belges tout en suavité...
Alors voici la recette de la préparation de la compote
(c'est meilleur fait soi-même, non ?)*

Ingédients

- 1 kg de cerises du nord
- 100-200 g de sucre de canne
- 1 noix de beurre
- Et éventuellement :
- 1 clou de girofle
- 2 étoiles de badiane
- Quelques grains de genièvre

Préparation

Dénoyauter 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 en brisures.

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





© Photos CLCC. Studiovision

Comté et gelées

Osons trois accords tout en rondeur : Comté aux dominantes fruitées, torréfiées ou animales et touches de gelées surprenantes à la verveine, au romarin ou au Champagne...

La texture fine et subtile de la gelée se fondra délicatement à la pâte du fromage.

La verveine apportera à un Comté doux ou fruité des notes citronnées et florales ainsi qu'une grande fraîcheur, un accord tout en finesse.

Le romarin s'accordera avec un Comté aux notes torréfiées ou animales, il en dessinera les contours et y ajoutera une touche épicée et vivifiante.

Quant à la gelée de Champagne, elle vous rappellera la structure d'un très beau vin et apportera à l'accord toute l'onctuosité de la gelée en se fondant aux arômes du fromage...

Comté et gratte-cul

Osez une petite touche de confiture d'églantine sauvage, appelée aussi cynorhodon ou plus communément gratte-cul, sur un Comté intense aux arômes à dominante torréfiée.

Le caractère sucré de la confiture adoucit le fromage alors que son côté acidulé le rehausse ; de plus sa texture légèrement farineuse souligne l'onctuosité de la pâte du fromage.

Comté et confiture de piment d'Espelette

Un soupçon de gelée de piment d'Espelette sur un Comté assez intense mais à caractère lactique apporte une pointe d'exotisme intéressant à notre fromage. La chaleur du piment (ne pas dépasser la dose prescrite !) est atténuée par les notes crémeuses du fromage. Les arômes fleuris et épicés de la gelée accompagneront le fromage en laissant une fin de bouche longue et très agréable.

Comté, poivron, safran

Sur un Comté un peu intense, poser une lamelle de confiture de poivron au safran. Le moelleux de la confiture va se marier tout de suite avec la pâte du Comté. Le salé et le sucré vont appuyer l'un sur l'autre pour équilibrer et prolonger l'incroyable explosion des arômes. Comté, poivron et safran vont, jusqu'au bout de l'accord, s'harmoniser sans que l'un prenne le dessus sur l'autre. Une belle manière de rapprocher le soleil de la Méditerranée de notre verdoyante Franche Comté !

Si vous ne trouvez pas de confiture de poivron au safran dans le commerce, voici la recette pour la réaliser vous-même :

- 1 kg de poivrons rouges
- 1 citron
- 250 g de sucre
- 4 pincées de filaments de safran préalablement infusés dans un peu d'eau
- Poivre

Préparation

Peler les poivrons, enlever les parties blanches et les pépins. Couper vos poivrons en lamelles et les placer dans une casserole, ajouter le sucre, le safran et 2 à 3 tours de moulin à poivre. Prélever avec l'économe les zestes de citron et presser son jus. Les ajouter aux poivrons. Faire cuire 30 à 50 minutes — jusqu'à la consistance désirée — sur feu doux en tournant régulièrement. Mettre en pot.

