










# *Cahier de recettes* *Rentrée 2011*








credit photo : Luk Thyss

# Liste des Recettes




## *Petits déjeuners & Brunchs gourmands*

-  Pain perdu au saumon fumé et Comté page 3
-  Tartine nordique au Comté page 4
-  Œufs cocottes au Comté, pain au levain, crevettes grises et persil plat page 5
-  Clafouti au Comté, abricot et romarin page 6
-  Blinis au Comté, oeufs à la coque page 7
-  Oeufs brouillés au Comté râpé et saumon fumé page 8
-  Petits pains gratinés au Comté page 9
-  Cake au Comté et jambon page 10
-  Oeuf cocotte au Comté et petits pois page 11









## *En-cas équilibrés*

-  Tartine douce au Comté page 12
-  Tartine montagnarde au Comté page 13
-  Sandwich BLT bacon-laitue-tomate version Comté page 14
-  Croque Monsieur au Comté et au jambon page 15
-  Crêpes au Comté et jambon page 16








## *Goûters plein d'énergie*

-  Crumble demi-sel aux poires et au Comté page 17
-  Cannelés au Comté page 18
-  Papillote de poire au Comté, figues & sauge page 19

## *Apéritifs dinatoires*

-  Amuse-bouches au Comté page 20
-  Tempura de Comté page 21
-  Tartelette au Comté et vin jaune page 22
-  Macarons de patate douce à la mousse de Comté page 23
-  Brochette de jambon au Comté page 24
-  Nems de Comté page 25
-  Nuage de Comté dans un voile de pavot page 26
-  Sushi mangue et Comté page 27

## *Petits plats en famille*

-  Casse-croûte de copains aux morilles et au Comté page 28
-  Poulet pané au Comté et aux corn-flakes page 29
-  Gâteau de potimarron au Comté page 30
-  Tatin d'endives au Comté page 31
-  Tortilla au Comté page 32
-  Crumble de potiron au Comté et bacon page 33
-  Gratin de macaroni au Comté page 34



crédit photo: Luk Thy

## *Pain perdu au saumon fumé et Comté*

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 4 belles tranches de Comté
- 4 tranches de pain blanc
- 2 oeufs
- 2 tasses de lait
- 4 tranches de saumon fumé
- Sel et poivre
- Beurre

### *Préparation*

Mélanger les oeufs et le lait.

Tremper les tartines dans le mélange et laisser absorber.

Les cuire des deux 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.





crédit photo : Luk Thys

## Tartine nordique au Comté

### INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes :

- 1 tranche de Comté
- 2 tranches de pain noir
- Beurre doux
- Filets d'anguille fumée
- Fines tranches de pomme golden
- Chiffonnade de blancs de poireau blanchis\*

\*blanc de poireau émincé et jeté dans l'eau bouillante 2 min.

### Préparation

Tartiner de beurre les faces intérieures de la tartine, déposer la tranche de Comté, puis les filets d'anguille, étaler les tranches de pomme, faire une deuxième couche avec la chiffonnade de poireaux, refermer la tartine.

Le pain noir, le poisson fumé, le poireau, nous voilà au nord pour une alliance originale entre mer et montagne. La pomme tempère la richesse du fromage et du poisson. Elle avive les papilles qui détaillent mieux les parfums floraux du 16 mois. Quant à la douceur du fruit, elle équilibre le goût salé des compères terre mer. Le poireau rompt les textures onctueuses, apporte un arôme parfois trouvé dans le Comté. Le pain noir offre son répondeur de levure acidulée à chaque acteur de sa garniture.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette tartine nordique s'accompagne aisément d'une bière blonde de haute fermentation, style Trappiste Westmale ou Chimay.





crédit photo : Luk Thys

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

### INGRÉDIENTS

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 oeufs bio extra frais
- Fleur de sel et poivre
- Beurre cru

### Préparation

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 2 heures minimum jusqu'à ce que le mélange ait « pris ».

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

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 oeuf cocotte le jaune qui le complète puis saler et poivrer. Servir avec de belles mouillettes de pain tartinées de beurre.



crédit photo : Luk Thys

## Clafouti au Comté, abricot et romarin

### INGRÉDIENTS

- 250 g de Comté
  - 2 abricots murs mais fermes
  - 2 brins de romarin + 4 pincées
  - Une noix de beurre
  - Huile d'olive vierge extra
- Pour la pâte à clafouti*
- 500 ml de crème liquide
  - 75 g de farine
  - 5 œufs
  - Sel et poivre du moulin

### Préparation

Mélanger au fouet ou au robot les œufs entiers avec la farine, incorporer la crème quand le mélange est homogène. Saler et poivrer à votre goût. Couper les abricots en deux et les dénoyauter. Les poêler et les parsemer de romarin, dans un mélange de beurre et d'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Couper le Comté en cubes d'1 cm de côté.

Répartir dans les ramequins abricots côté coloré tourné vers le haut, Comté et brins de romarin.

Compléter avec la pâte à clafouti et les amandes effilées.

Enfourner dans un four chaud à 180 °C pour 15-20 minutes jusqu'à ce que la pâte gonfle de toute part.

Manger chaud ou tiède avec une salade de jeunes pousses.





credit photo : eige studio/vision

## Blinis au Comté, oeufs 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 trois petites louches de pâte à chaque fois.

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

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

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.



crédit photo : Luk Thyss

## *Oeufs brouillés au Comté râpé et saumon fumé*

### INGRÉDIENTS

- Oeufs
- Comté râpé
- Crème fraîche
- Sel et poivre
- Beurre

### *Préparation*

Casser des oeufs dans un cul de poule.  
Ajouter sel, poivre et une noix de beurre frais.  
Faire chauffer le récipient au bain marie tout en remuant délicatement les oeufs au moyen d'une spatule.  
Dès que les blancs et les jaunes commencent à cuire, incorporer le Comté râpé tout en remuant.

Quelques fines lamelles de saumon fumé peuvent également agrémenter les oeufs brouillés au Comté. C'est à mi-parcours qu'il faut les ajouter.

Pour les plus gourmands, ajouter en fin de cuisson quelques lamelles de beurre ou de la crème.





crédit photo : Luk Thys

## *Petits pains gratinés au Comté*

### INGRÉDIENTS

- 150 g de Comté en tranche
- 8 tranches de pain complet au levain
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème 40%
- 20 g de farine
- Sel, poivre et thym séché

### *Préparation*

#### *Préparation du mélange*

Fouetter les œufs et la crème.  
Saler et poivrer.

#### *Préparation des tartines*

Couper les croûtes des tartines.  
Recouvrir 4 tranches de pain d'une tranche de Comté.  
Epicer le fromage avec du poivre et saupoudrer de thym puis recouvrir de tranches de pain.  
Plonger ensuite les tartines dans de la farine et disposer dans un plat.  
Recouvrir de la crème aux œufs et laisser absorber le mélange.  
Mettre le tout dans une poêle beurrée ou huilée et faire dorer les tartines.

#### *Dressage et finition*

Eliminer l'excédant de graisse avec un essuie-tout.  
Ajouter une ligne de vinaigre balsamique sur l'assiette.  
Servir chaud.



crédit photo : ogec studio/vision

## *Cake au Comté et jambon*

### INGRÉDIENTS

- 150 g de Comté râpé
- 150 g de jambon blanc épais
- 50 g d'olives noires
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- Sel et poivre

### *Préparation*

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Beurrer légèrement et fariner un moule à cake, réserver au frais.

Dans un saladier, mélanger énergiquement la farine, la levure, les oeufs, le beurre fondu et le lait. Détailler le jambon en petits dés et les verser dans le saladier avec le Comté râpé.

Verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire pendant 10 minutes à 210°C, puis 20 minutes à 180°C.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

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

Accord avec un vin d'une autre région : un Pouilly Fumé du Val de Loire.





credit photo : egec studio/vision

## Oeuf cocotte au Comté et petits pois

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 4 oeufs
- 100 g de Comté râpé
- 200 g de petits pois
- 25 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Sel, poivre et estragon (2 brins)

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Cuire les petits pois avec l'estragon dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Les égoutter et les mélanger à la crème avec 50 g de Comté râpé.

Beurrer 4 ramequins. Verser dedans les petits pois à la crème, puis saupoudrer du Comté restant. Cuire 7 à 8 minutes au four. Casser les oeufs et verser uniquement le jaune sur chaque ramequin au moment de servir.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne idéalement de limonade.





crédit photo : Luk Thys

## Tartine douce au Comté

### INGRÉDIENTS

- 1 tranche de Comté
- 2 tranches de pain aux noix
- Miel d'acacia
- Quelques lamelles de poire
- 2 abricots secs tranchés dans leur épaisseur
- Une pincée de cumin et de poivre noir

### Préparation

Coller d'une goutte de miel le Comté à la tranche du dessous, alterner sur la tranche de fromage poire et abricot, saupoudrer d'une pincée de poivre et d'un rien moins de cumin, fermer la tartine.

L'œil repère d'emblée les cerneaux concassés répartis dans la mie, indice évident d'une tartine d'un registre différent. À l'intérieur, la poire apporte un croquant différent du fruit sec et rajeunit le Comté. L'abricot joue sur la douceur pour amadouer le jurassien. Ensemble, les fruits ont un rôle de modérateur de sel et de rehausseur d'arômes. Le Comté s'en trouve rajeuni et croque de joie à l'idée de laisser s'exprimer la partie la plus noble de son cœur organoleptique. Poivre et cumin viennent rythmer l'enchaînement des séquences aromatiques.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette tartine douce s'accorde très bien avec le vin de coing, un vin de fruit aux notes d'agrumes, d'abricot, de mangue et de potiron confits.





crédit photo : Luk Thys

## Tartine montagnarde au Comté

### INGRÉDIENTS

Pour une tartine

- 1 tranche de Comté
- 2 tranches de pain de campagne
- Beurre doux
- Asperges vertes cuites et coupées dans le sens de la longueur
- Morilles réhydratées\*
- Fine tranche de jambon fumé

\* Rincer sous l'eau courante chaque morille pendant quelques secondes pour leur enlever les impuretés, les plonger dans du lait pendant 2 heures, les retirer et les essorer puis les découper en deux.

### Préparation

Beurrer l'intérieur de la tartine, déposer la tranche de Comté, étendre les asperges tête-bêche, disposer les demi morilles entre les branches vertes, recouvrir les légumes avec la tranche de jambon, fermer la tartine.

Des morilles, on en trouve partout, mais celles du Jura (que l'on associe à la poularde) possèdent un petit plus gustatif, une richesse aromatique entre cuir, sous-bois et animal qui se tresse avec la complexité du Comté. Mais la tartine offre d'autres duos, morille et asperge, jambon et fromage, asperge et Comté, bref chacun change à son gré de partenaire et fait de cette tartine une partie fine inattendue. La saveur douce du pain tempère deci delà les ardeurs de chacun.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette tartine montagnarde se marie parfaitement à un vin blanc, typé comme le vignoble jurassien le fait si bien.





crédit photo : Luk Thys

## *Sandwich BLT bacon-laitue-tomate version Comté*

### INGRÉDIENTS

- 1/2 baguette au levain
- 2 tranches de Comté
- 1 cuillère à soupe de moutarde en grains
- 2 ou 3 tranches de bacon
- 3 ou 4 feuilles de coeur de laitue bien croquantes
- 1 belle tomate
- Huile d'olive très douce

### *Préparation*

#### *Préparation du bacon*

Préchauffer le four à 250°C.

Placer les tranches de bacon sous le grill, sur une feuille de papier de cuisson jusqu'à ce qu'elles croustillent.

Ou

Poêler le bacon dans une poêle anti-adhésive bien chaude sans matière grasse quelques secondes de chaque côté.

Laisser refroidir.

#### *Préparation de la tartine*

Couper la 1/2 baguette en deux dans le sens de la longueur.

Tartinier d'une fine couche de moutarde.

#### *Finition et dressage*

Disposer quelques fines tranches de tomate et de laitue.

Bien poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Poser ensuite les tranches de bacon grillées.

Ajouter le Comté.





crédit photo : Luk Thys

## *Croque Monsieur au Comté et au jambon*

### INGRÉDIENTS

Pour 1 personne :

- 2 tranches de pain de mie
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 lamelle de Comté
- Sel et poivre

### *Préparation*

Beurrer l'intérieur de la tartine, déposer une tranche de Comté sur chaque partie, une tranche de jambon au milieu. L'ensemble bien fermé va au grill ou au toaster jusqu'à ce que le fromage commence à couler.

#### CONSEIL DU CHEF

Servir avec une salade de mesclun assaisonnée d'un filet d'huile d'olive.





crédit photo : ogec studios/vision

## Crêpes au Comté et jambon

### INGRÉDIENTS

#### *Pâte à crêpes*

- 1 oeuf
- 125 g de farine
- 15 cl de lait écrémé
- 15 cl d'eau gazeuse
- 1 pincée de sel

#### *Garniture*

- 150 g de jambon cuit fumé épais
- 200 g de Comté
- 10 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre et muscade

### *Préparation*

#### *Préparer les crêpes*

Tamiser la farine, ajouter l'oeuf, puis le lait peu à peu et l'eau gazeuse. Laisser reposer 2 heures, puis confectionner les crêpes.

#### *Préparer la garniture*

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le jambon coupé en gros dés, puis la farine. Bien mélanger. Verser la crème, le lait, et faire épaissir en remuant. Ajouter le Comté coupé en dés plus petits et laisser fondre. Saler, poivrer et ajouter une râpée de muscade.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Fourrer chaque crêpe avec 2 cuillères de garniture. Mettre dans un plat et faire réchauffer 10 minutes. Servir bien chaud.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne idéalement d'une infusion de mélisse froide.





crédit photo : Luk Thyss

## *Crumble demi-sel aux poires et au Comté*

### **INGRÉDIENTS**

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de Comté rapé
- De belles poires

### *Préparation*

Pour la crème, mélanger dans un saladier 100 g de farine à 100 g de beurre, ajouter 80 g de Comté fruité râpé. Cet amalgame doit avoir la consistance d'un sable grossier. Réserver.

Éplucher les poires et les découper en fines tranches. Réserver.

Concasser grossièrement des biscuits sablés au beurre salé.

Dans des verrines, déposer la poire, verser la crème dessus et saupoudrer de biscuit, passer le tout à la salamandre une dizaine de minutes.



crédit photo : ogec studio/vision

## Cannelés au Comté

### INGRÉDIENTS

Pour 10 cannelés

- 50 g de Comté détaillé en gros dés
- 40 cl + 10 cl de lait
- 50 g + 10 g de beurre
- 50 g de vergeoise (ou cassonade)
- 2 oeufs
- 150g de farine tamisée

### Préparation

#### La veille

Porter 40 cl de lait à ébullition avec 50 g de beurre. Réserver hors du feu. Mélanger les oeufs avec 10 cl de lait froid, puis verser dans le lait chaud. Bien remuer de nouveau et laisser refroidir. Ajouter le sucre, la farine tamisée. Bien remuer de nouveau pour rendre la pâte homogène. Laisser reposer 24 heures.

#### Le jour même

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Beurrer les moules à cannelés avec 10 g de beurre et chemiser avec un peu de farine. Poser un gros dé de Comté au fond de chaque moule, remuer la pâte et remplir chaque moule aux deux tiers. Cuire 10 minutes, puis baisser le four à 180°C (th. 6) et cuire 35 minutes supplémentaires. Démouler dès la sortie du four. Servir chaud ou froid.





crédit photo : Coralie Malbet

## Papillote de poire au Comté, figues & sauge



### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 2 poires Guyot
- 8 petites figues séchées
- 40 g de Comté
- 8 feuilles de sauge
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C.  
Eplucher les poires, les couper en deux dans la longueur et les évider.  
Les disposer sur deux feuilles de papier sulfurisé.  
Couper les figues en deux et les disposer sur et autour des poires.  
Saler et poivrer.  
Parsemer de Comté râpé et de feuilles de sauge.  
Fermer les deux papillotes avec de la ficelle de cuisine.  
Enfourner pour 35 minutes.

© Une recette crée par Coralie Malbet  
<http://www.latableverte.fr>





credit photo : eige studio/vision

## Amuse-bouches au Comté

### INGRÉDIENTS

Pour 24 boulettes :

- 250 g de pommes de terre
- 5 oeufs
- 250 g de Comté râpé
- 15 g d'oignons
- 60 g de beurre
- 50 g de chapelure
- 50 g de pistaches hachées (non salées)

### Préparation

#### Préparation des boulettes de Comté panées à la pistache

Cuire les pommes de terre avec leur peau à la cocotte-minute et les éplucher ensuite. Emincer les oignons et les faire suer dans 10 g de beurre pendant 15 minutes sans coloration (à feu doux et à couvert). Écraser les pommes de terre en purée, ajouter les oignons, 100 g de Comté râpé et 1 jaune d'oeuf. Préparer 3 récipients, un avec la farine, un autre avec 2 oeufs entiers battus et le dernier avec la chapelure et les pistaches hachées. Former 25 petites boulettes avec la purée au Comté, puis les passer dans la farine, puis les oeufs puis la panure. Frire à la poêle. Réserver.

*Préparation du pain perdu au Comté*  
Tailler la baguette en tranches fines. Battre 2 oeufs et ajouter 30 cl de crème et 100 g de Comté râpé.

Tremper les tranches de pain dans ce mélange et faire dorer les croûtes à la poêle dans 50 g de beurre.

Servir ces deux amuse-bouches avec une crème au Comté : crème + Comté râpé + huile de noix + sel et poivre portés à ébullition, refroidis, puis fouettés en chantilly.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces amuse-bouches se servent volontiers en apéritif avec un Crémant du Jura AOC, ou en entrée avec un Côtes du Jura (assemblage Chardonnay-Savagnin).

Accord avec un vin d'une autre région : Un Cerdon du Bugey (Ain).

© Une recette créée par Bernard Mure-Ravaud  
Champion du monde des fromagers et  
Meilleur Ouvrier de France à Grenoble (Isère)





credit photo : eige studio/visio

## Tempura de Comté

### INGRÉDIENTS

pour 24 beignets:

- 300 g de farine de riz (spéciale tempura)
- 15 cl d'eau
- 15 cl de bière
- 2 jaunes d'oeuf
- 400 g de Comté
- 200 g de confit d'oignon au vin blanc (ou simplement de confit de vin blanc)
- Huile de friture

### Préparation

#### La veille

Couper le Comté en carrés de 3 cm de côté. Les mélanger dans le confit d'oignons et laisser mariner au froid.

#### Le jour même

Préparer la pâte à beignets en mélangeant avec énergie la farine avec l'eau et la bière. Ajouter les 2 jaunes d'oeufs. La pâte doit avoir une consistance moyennement liquide. Réserver au froid pendant 2 heures.

Pour la cuisson, tremper chaque dé de Comté dans la pâte et les plonger dans la friteuse 2 à 3 minutes pour que le beignet soit bien gonflé et bien doré. Servir sans tarder.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces beignets se servent volontiers en apéritif avec un Crémant du Jura AOC, ou en entrée avec un Côtes du Jura (assemblage Chardonnay-Savagnin),  
Accord avec un vin d'une autre région : Un Chignin Bergeron de Savoie.

© Une recette créée par Rodolphe Le Meunier,  
Champion du monde des fromagers et  
Meilleur Ouvrier de France à Tours (Indre-et-Loire).





crédit photo: Stéphanie Bionaz

## Tartelette au Comté et vin jaune



### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes :

#### Gelée de vin jaune

- 10 cl de vin jaune
- 2 g d'agar-agar

#### Pâte brisée à la noisette

- 180 g de farine T65
- 20 g de tourteau de noisettes
- 100 g de beurre doux
- 1 œuf battu

- 1/2 cuillère à café de sel
- Un peu d'eau
- 1 beau morceau de Comté
- Quelques noix
- Quelques grains de raisin

### Préparation

#### Faire la gelée de vin jaune

Porter à ébullition 10 cl de vin jaune, ajouter l'agar-agar en pluie et laisser bouillir 30 secondes. Transvaser dans un petit récipient rectangulaire selon l'épaisseur de la gelée souhaitée et mettre au frais jusqu'à ce que la gelée prenne.

#### Réaliser la pâte brisée à la noisette

Dans le bol du robot, mélanger la farine avec les noisettes et ajouter le beurre en petits dés. Quand le mélange donne une chapelure, ajouter l'œuf et l'eau jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords. Rouler en boule sur un plan de travail fariné et mettre au frais pour 30 minutes. Préchauffer le four à 200°C. Au bout de 30 minutes, sortir la pâte, l'étaler au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné (épaisseur de 3 mm environ) et découper des fonds de tarte en vous aidant d'un emporte-pièce ou d'un moule à tartelette. Piquer soigneusement les fonds de tarte avec une fourchette. Disposer les fonds sur un tapis en silicone sur une grille et enfourner pour 10 minutes à 180°C. Pendant ce temps, faire de jolis copeaux de Comté à l'aide d'un économe. Réserver. Sortir les fonds de tarte et laisser refroidir sur une grille.

#### Dressage

Disposer dans une belle assiette un fond de tarte, les copeaux de Comté répartis de façon harmonieuse, un cœur de gelée découpé à l'emporte-pièce et parsemer le tout de quelques noix concassées et de grains de raisin. Bon appétit!

© Une recette créée par Stéphanie Bionaz  
<http://unmetsdixvins.com/>





credit photo : eige.studio/vision

## Macarons de patate douce à la mousse de Comté

### INGRÉDIENTS

pour 16 macarons

- 300 g de Comté râpé
- 15 cl de crème liquide
- 250 g de patate douce
- 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- 50 g de farine
- Huile d'olive
- 10 cl huile de noix
- Une petite botte de ciboulette, sel et poivre

### Préparation

Cuire la crème et 200 g de Comté râpé à feu très doux et en remuant sans cesse, jusqu'à fonte totale du fromage. Eteindre le feu et bien mélanger. Laisser refroidir au réfrigérateur au moins trois heures.

Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans de l'eau à ébullition pendant 10 minutes. Mélanger la farine, l'oeuf, le yaourt, un peu d'huile d'olive, 100 g de Comté râpé, puis les morceaux de patate douce écrasés. Saler et poivrer. Bien mélanger pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à blinis.

Cuire la pâte dans une poêle légèrement huilée en formant de petits blinis. Réserver et laisser refroidir.

Mixer l'huile de noix et la ciboulette, et réserver.

Poivrer légèrement la crème de Comté et la fouetter en chantilly. Réaliser les macarons : disposer un peu de mousse de Comté sur un blinis et refermer avec un deuxième blinis. Décorer l'assiette avec un trait d'huile de noix à la ciboulette.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces macarons se servent volontiers avec un Arbois blanc (assemblage Chardonnay-Savagnin).

Accord avec un vin d'une autre région : un Côtes Chalonnaise blanc (Rully).

© Une recette créée par Frédéric Royer,  
Fromager à Thonon (Haute-Savoie) et  
Ambassadeur du Pays du Comté



crédit photo : ogec studio/vision

## Brochette de jambon au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 12 brochettes

- 6 tranches de jambon blanc
- 300 g de Comté
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à café de miel
- Sel et poivre
- 12 piques en bois

### Préparation

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Mélanger la sauce soja et le miel. Couper les tranches de jambon en deux. Couper le fromage en bâtonnets de 1,5 cm de largeur et 8 cm de longueur. Enrouler chaque demi-tranche de jambon autour de chaque bâtonnet de fromage et enfiler un pique en bois au milieu de chaque bâtonnet. Badigeonner les brochettes avec le mélange miel/sauce soja et laisser mariner 30 minutes dans un plat allant au four.

Saler, poivrer et enfourner pour 10 minutes, en tournant les brochettes à mi-cuisson. Servir très chaud.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne idéalement de jus de raisin frais.





crédit photo : ogec studio/vision

## Nems de Comté

### INGRÉDIENTS

Pour 12 nems

- 300 g de Comté
- 12 tranches très fines de jambon cru
- 3 feuilles de brick
- Beurre fondu
- Quelques feuilles de roquette
- Huile de noisette et vinaigre balsamique

### Préparation

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Couper le Comté en 12 bâtonnets de 6 cm de long sur 1 cm de large environ.

Découper chaque feuille de brick en quatre. Beurrer les deux côtés de chaque feuille avec du beurre fondu au pinceau (afin qu'elle colore mieux à la cuisson).

Enrouler les bâtonnets de Comté dans une tranche de jambon cru, puis dans un morceau de brick. Bien refermer les extrémités afin que le fromage ne coule pas lors de la cuisson.

Faire cuire les nems au four pendant 3 à 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Servir les nems chauds ou froids, accompagnés d'une salade de roquette assaisonnée à l'huile de noisette et au vinaigre balsamique.

© Une recette créée par Laurent Dubois,  
Fromager à Paris 5<sup>e</sup> et Paris 15<sup>e</sup> et  
Ambassadeur du Pays du Comté





crédit photo : Lucie Labide

## *Nuage de Comté dans voile au pavot*

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 400 g de Comté
- 40 cl de crème liquide
- 1 saucisse de Morteau
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- 2 feuilles de gélatine
- Sel et poivre

### *Préparation*

Mettre la gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide. Faire chauffer dans une casserole la crème liquide et 200 grammes de Comté coupé en petit dés. Quand le mélange est bien fondu, hors du feu ajouter la gélatine ramollie et mélanger jusqu'à parfaite dissolution. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Verser la crème dans un siphon et placer au réfrigérateur deux heures minimum.

Râper les 200 grammes restants de Comté et l'étaler sur une plaque de cuisson garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Saupoudrer des graines de pavot et enfourner pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 160°.

Couper la saucisse en fines rondelles et étalez-les également sur une plaque de cuisson ; enfourner le tout pendant 20 minutes.

Quand le Comté mis au four est bien doré, le sortir et découper le immédiatement en bandes puis vous les rouler sur elles-mêmes. Garnir ces cylindres avec la crème de Comté (après avoir inséré la cartouche de gaz dans votre siphon) et décorer avec les «chips» de saucisse. A servir avec une bonne salade, évidemment !

© Une recette créée par Lucie Labide  
[www.saladetkoi.com](http://www.saladetkoi.com)







crédit photo: Anne Demay

## *Sushis mangue et Comté au poivre Kampot*

### INGRÉDIENTS

Pour une vingtaine de sushis

- 125 g de riz à sushi
- 170 ml d'eau
- 2 cl d' vinaigre de riz (ou 1 cl de vinaigre de cidre)
- 1 mangue
- 50 g de Comté coupé en fines lamelles (avec un économiseur)
- 1 cc de vinaigre de cidre
- 2 cc de sauce soja légère
- 10 grains de poivre Kampot

### *Préparation*

Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Egoutter le riz 20 minutes. Porter à ébullition le riz et l'eau, couvrir, baisser le feu, cuire 12 minutes. Eteindre et laisser reposer 10 minutes. Arroser de vinaigre de riz tout en remuant.

Couper la mangue en deux. Couper la 1ere moitié en cubes, mixer la seconde avec le vinaigre de cidre et la sauce soja.

Ecraser au pilon le poivre Kampot. Ajouter la moitié de ce poivre au riz.

En vous mouillant légèrement les mains (ou en utilisant un moule à sushi), former de petites navettes de riz de la grosseur d'une cuillère à café. Poser dessus une lamelle fine de Comté.

Servir les sushis décorés d'un peu de poivre et accompagné de sauce à la mangue.

© Une recette créée par Anne Demay  
[www.panierdesaison.com](http://www.panierdesaison.com)



crédit photo : cgc studios/vision

## Casse-croûte de copains aux morilles et au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 8 copains

- 8 belles tranches de pain de campagne
- 100 g de morilles sèches
- 250 g de Comté râpé
- 5 cl de Vin Jaune (ou de Côtes du Jura blanc, cépage Chardonnay)
- 25 cl de crème
- 40 g de beurre
- 1 échalote ciselée
- Sel, poivre, et quelques brins de ciboulette

### Préparation

Réhydrater les morilles en les faisant tremper une demi-heure dans de l'eau chaude. Les couper en deux dans le sens de la longueur pour les nettoyer. Bien les égoutter.

Faire revenir l'échalote ciselée dans 20 g de beurre et faire sauter les morilles avec du sel et du poivre. Ajouter la crème et laisser réduire à feu doux en incorporant le Comté râpé et le vin.

Préchauffer le four en position grill à 210°C (th.7). Faire dorer les tranches de pain dans 20 g de beurre sur les deux faces. Les tartiner avec la crème aux morilles et au Comté, qui doit être très onctueuse. Passer les tartines au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Les parsemer d'un peu de ciboulette ciselée et servir très chaud.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ces croûtes se servent uniquement avec le vin utilisé pour la réalisation de la crème : soit un Vin Jaune, soit un Chardonnay.

© Une recette créée par Philippe Olivier  
Fromager à Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais)  
Ambassadeur du Pays du Comté.





credit photo : ogec studio/vision

## Poulet pané au Comté et aux corn-flakes

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 escalopes de poulet de Bresse AOC
- 50 g de Comté râpé
- 5 cuillères à soupe de corn-flakes non sucré
- 12 cerneaux de noix
- 1 oeuf entier
- Une grosse cuillère à soupe de farine
- Une assiette de chapelure
- Huile d'olive et beurre cru
- Sel et poivre

### Préparation

Confectionner la chapelure. Emietter les corn-flakes et concasser les cerneaux de noix dans une assiette creuse. Ajouter le Comté râpé et un peu de poivre.

Paner les escalopes. Casser l'oeuf entier dans une autre assiette creuse et le battre un peu. Passer les escalopes dans la farine, puis dans l'oeuf battu, et enfin dans la chapelure.

Cuire les escalopes. Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une sauteuse. Saisir les escalopes panées à feu vif 2 minutes, puis poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 5 minutes sur chaque face. Saler et poivrer si nécessaire et servir chaud.

### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne d'un verre de jus de raisin blanc ou de jus de pomme.





crédit photo : ogec studio/vision

## Gâteau de potimarron au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 1 terrine, soit 8 personnes

- 400 g de potimarron
- 150 g de Comté râpé
- 10 cl de lait
- 10 g de beurre
- 3 oeufs
- 50 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 30 g de pignons

### Préparation

Eplucher le potimarron. Le couper en morceaux et enlever les pépins. Le râper et le cuire à la poêle avec un peu de beurre.

Mélanger le potimarron cuit avec le lait dans un récipient. Dans un autre grand bol, mélanger les oeufs, la farine, l'huile d'olive, la crème et le Comté. Y ajouter ensuite le mélange potimarron/lait.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Déposer une feuille de papier cuisson dans un moule à cake. Verser au fond les 2/3 tiers des pignons, puis répartir la pâte. Recouvrir avec le reste des pignons, puis faire cuire 40 minutes au four. Servir chaud ou froid.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne idéalement d'un verre de Kéfir.





crédit photo : ogec studio/vision

## Tatin d'endives au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 130 g de Comté fruité râpé
- 1 rouleau de pâte brisée
- 250 g de pommes reinette coupées en lamelles
- 3 endives violettes (ou blanches)
- 50 g de sucre
- Une noisette de beurre
- 1 citron

### Préparation

Blanchir les endives 10 minutes dans de l'eau bouillante salée et les tailler en 4 dans le sens de la longueur.

Réaliser un caramel blond avec 50 g de sucre, un jus de citron et une noisette de beurre.

Ajouter les pommes et les endives, puis le Comté râpé. Verser le tout dans un moule à tarte beurré, puis recouvrir de pâte brisée. Faire une petite cheminée au centre avec du papier sulfurisé.

Cuire au four à 180 °C pendant 30 minutes.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette tarte tatin s'accompagne volontiers de Vin jaune.

© Une recette créée par Elsa Jeanvoine  
Lauréate du Challenge Comté 2006.





crédit photo : ogec studio/vision

## Tortilla au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 8 oeufs
- 5 pommes de terres moyennes
- 1/2 chorizo
- 200 g de pois gourmands
- 1 gros oignon ciselé
- 100 g de Comté coupé en petites lamelles
- Piment d'Espelette
- Estragon
- Sel et poivre

### Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Laver et éplucher les pommes de terre, et les faire cuire 20 minutes dans une casserole d'eau frissonnante. Faire de même avec les pois gourmands. Réserver et laisser refroidir.

Découper les pommes de terre et le chorizo en cubes. Faire revenir l'oignon ciselé, puis ajouter les cubes de chorizo. Battre les oeufs et les verser dans une poêle légèrement beurrée avec tous les ingrédients, les lamelles de Comté, le piment d'Espelette et l'estragon. Saler et Poivrer.

Cuire 30 minutes. Servir chaud ou froid.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : cette Tortilla s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rouge, cépage Pinot Noir.

Accord avec un vin d'une autre région : Un Vina Esmeralda (Espagne), assemblage de muscat et gewurztraminer.





crédit photo : ogec studios/vision

## *Crumble de potiron au Comté et bacon*

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 kg de potiron
- 100 g de bacon
- 200 g de Comté râpé
- 2 oignons
- 2 feuilles de sauge
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de farine
- 80 g de beurre salé

### *Préparation*

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Eplucher le potiron et le couper en gros cubes. Emincer finement les oignons et les feuilles de sauge. Disposer le tout dans le plat de cuisson en y rajoutant un peu d'eau. Placer le plat dans le four chaud pendant 30 à 40 minutes environ (le potiron doit pouvoir être écrasé facilement).

Pendant la cuisson du potiron, préparer le crumble : mélanger du bout des doigts la farine et le beurre pommade, puis ajouter 80 g de Comté et mélanger de nouveau avec les doigts.

Ciseler le bacon en fines lanières. Sortir le plat du four, écraser grossièrement le potiron à la fourchette et ajouter le bacon ciselé, la crème fraîche et le reste de Comté. Répartir le crumble par-dessus et remettre au four. Laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Cette recette s'accompagne idéalement de jus de poire.





credit photo : ogec studio/vision

## Gratin de macaroni au Comté

### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 250 g de macaroni
- 150 g de fromage blanc
- 250 g de Comté râpé
- 3 oeufs
- 50 cl de crème liquide
- 25 g de beurre
- Sel, poivre et muscade

### Préparation

Dans une casserole, lisser le fromage blanc et le faire chauffer à feu doux. Incorporer et faire fondre 200 g de Comté râpé, bien mélanger. Hors du feu, incorporer les oeufs entiers et la crème, saler, poivrer et ajouter une râpée de muscade.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Cuire les pâtes « al dente » dans l'eau bouillante. La cuisson terminée, les prélever à l'aide d'une écumoire, les rafraîchir dans de l'eau froide et les égoutter.

Beurrer un plat à gratin, répartir les pâtes dedans, verser dessus l'appareil au Comté, bien remuer. Saupoudrer du Comté râpé restant, et enfourner 30 minutes environ.

Si vous disposez d'un peu de jus de poulet rôti, le verser dans le plat avant d'enfourner, le gratin n'en sera que plus savoureux...

#### LE CONSEIL DU SOMMELIER

Accord avec un vin du Jura : ce gratin s'accompagne volontiers d'un Ploussard (rouge) de Pupillin.

Accord avec un vin d'une autre région : un Mâcon Villages (Bourgogne blanc).