

Recettes au Comté et au Morbier

La fromagerie propose quelques recettes au Comté et au Morbier. Elle nous informe que le Comté ne se congèle pas, tandis que le Morbier et la Raclette peuvent se congeler.

Recettes au Comté :

- Welsh au Comté
- Crevettes salsa au Comté
- Cannelloni végétal au Comté
- Salade aux fèves, noisettes et Comté
- Nuage de patate douce à la mousse de Comté
- Cake au Comté
- Fondue au Comté
- Nems de Comté
- Velouté de potiron et languettes de Comté
- Bricks de saumon au Comté
- Roulés de mini-banane au Comté et jambon
- Crème brûlée au Comté et cumin
- Poulet de Bresse au Comté
- Gougères au Comté
- Bouchées aux lardons et au Comté
- Gratin de légumes au Comté

Recettes au Morbier :

- Croque-monsieur au Morbier
- Tarte à la tomate et au Morbier
- Raclette au Morbier
- Quiche aux poireaux et au Morbier
- Morbiflette
- Tartine Jurassienne au Morbier
- Tarte au Morbier et au jambon sec
- Soufflé au Morbier
- Escalope savoyarde au Morbier
- Pomme de terre au four en robe des champs avec poitrine fumée et Morbier

Cake au Comté



Ingrédients :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl d'huile
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 250 g de Comté râpé
- 120 g de lardons fumés
- 25 g de beurre pour le moule
- Poivre, sel et possibilité de rajouter 120 g d'olive

Préparation :

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Etape 1

Préchauffer le four à thermostat 6 - 180°C.

Etape 2

Dans une poêle chauffée à blanc, faire dorer les lardons en les remuant avec une spatule en bois. Réserver.

Etape 3

Verser la farine et la levure dans un saladier, creuser un puits au centre et y casser les œufs un par un.

Etape 4

Mélanger en y incorporant peu à peu l'huile, puis la crème. Une fois le mélange homogène, incorporer les lardons dégraissés et le Comté.

Etape 5

Saler très peu et poivrer.

Etape 6

Beurrer un moule à cake et y placer la préparation. Enfourner et faites cuire 45 mn.

Etape 7

Sortir le cake du four, le laisser tiédir et démouler sur une grille.

Croques Morbier

Ingrédients :

- 8 tranches de pains de mie
- 4 tranches de jambon blanc
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche
- 150 g de Morbier ou plus
- 50 g de comté râpé
- 1 tomate

Préparation :

Temps total : 35 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Etape 1

Prendre 4 tranches de pain de mie, napper d'une cuillère de crème.

Etape 2

Y déposer une tranche de jambon blanc et 1/4 du Morbier coupé en tranches fines sur chaque tranche.

Etape 3

Refermer avec le reste des tranches de pain de mie, renapper avec la crème fraîche restante, parsemer un peu de comté râpé.

Etape 4

Couper les tomates en 4 tranches, et en déposer une sur le dessus de chaque croque.

Etape 5

Mettre au four chaud, thermostat 6/7 pendant 1/4 d'heure.

Fondue au Comté



Ingrédients pour 4 personnes :

- Noix de muscade
- Pain rassis à volonté coupé en gros dés
- 1 gousse d'ail écrasée 75 cl de Côtes du Jura blanc et 15 cl Vin Jaune pour une fondue royale
- 1 kg de Comté fruité ou vieux

Préparation :

Étape 1 :

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.

Étape 2 :

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.

Étape 3 :

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.

Étape 4 :

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.

Tarte à la tomate et au Morbier



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 5 tomates moyennes
- 200 g de Morbier environ
- 3 cuillères à café de moutarde
- Herbes de Provence, oignon et/ou échalote, ail, sel

Préparation :

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C thermostat 7.

Etape 2

Étaler la pâte feuilletée et la piquer de trous avec une fourchette.

Etape 3

Couvrir de moutarde selon le goût.

Etape 4

Couper les tomates en rondelles fines et les placer sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher.

Etape 5

Saler très peu, à cause du fromage.

Etape 6

Saupoudrer avec de l'ail et de l'échalote et/ou de l'oignon haché, frais ou en poudre.

Etape 7

Répartir le morbier en morceaux et saupoudrer d'herbes de Provence.

Etape 8

Enfourner pendant 20 à 30 minutes selon le four.

Nems au Comté



Ingrédients pour 12 nems :

- 300 g de Comté
- 12 tranches très fines de jambon cr
- 3 feuilles de bric
- Beurre fond
- Quelques feuilles de roquette
- Huile de noisette et vinaigre balsamique

Préparation :

Etape 1 :

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

Etape 2 :

Découper chaque feuille de brick en 4. Beurrer les 2 côtés de chaque feuille avec du beurre fondu au pinceau afin qu'elle colore mieux à la cuisson.

Etape 3 :

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.

Etape 4 :

Faire cuire les nems au four pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtention d'une jolie couleur dorée.

Etape 5 :

Servir les nems chauds ou froids, accompagnés d'une salade de roquette assaisonnée à l'huile de noisette et au vinaigre balsamique.

Ces nems s'accompagnent volontiers d'un assemblage Chardonnay-Savagnin AOC Côtes du Jura.

Velouté de Potiron et languettes de Comté



Ingrédients pour 4 personnes :

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

Etape 1 :

Eplucher les pommes de terre, les couper en cubes.

Procéder de la même pour la chair de potiron.

Eplucher et émincer finement l'oignon. Le faire suer au beurre dans une casserole pendant 3 minutes.

Rajouter les légumes et cuire à feu doux 3 minutes.

Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter 15 à 20 minutes à feu moyen.

Etape 2 :

Une fois les légumes cuits, égoutter et les passer au moulin à légumes. Ajouter le bouillon de cuisson et la crème.

Réserver au chaud.

Etape 3 :

Préchauffer le four à 180°C thermostat.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 minutes.

Etape 4 :

Emulsionner le velouté à l'aide d'un fouet, assaisonner et servir avec les languettes de Comté.

Ce velouté s'accompagne volontiers avec un Côtes du Jura cépage Chardonnay blanc.

Brick de saumon au Comté



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 feuilles de brick
- 4 pavés de saumon
- 50 g de Comté râpé
- 8 feuilles d'oseille
- 25 cl de crème fraîche
- Huile d'olive, Sel et poivre

Etape 1 :

Préchauffer le four à 210°C thermostat 7.
Enlever la peau des pavés de saumon, saler et poivrer.
Laver et équeuter l'oseille.
Couper chaque feuille de brick en 2.

Etape 2 :

Mélanger le Comté et la crème dans un bol, saler et poivrer.
Recouvrir les pavés de Saumon.

Etape 3 :

Disposer une feuille d'oseille au milieu de chaque 1/2 feuille de brick, puis un pavé de saumon, puis une autre feuille d'oseille.
Refermer chaque brick à la façon d'un nem.
Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et enfourner 10 minutes.
Servir chaud, accompagné d'une sauce curry au vin jaune par exemple.

Ces bricks s'accompagneront volontiers d'un Vin Jaune.

Roulés de mini-banane au jambon et au Comté



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 mini-bananes
- 150 g de Comté râpé
- 4 tranches de Jambon
- 30 cl de crème liquide
- Paprika, sel et poivre

Etape1:

Préchauffer le four à 180°C thermostat 6.

Sur chaque tranche de jambon, disposer une mini-banane, un filet de crème, 25 g de Comté et saupoudrer d'un voile de paprika.

Etape 2 :

Rouler et bien refermer chaque tranche de jambon pour éviter le noircissement des extrémités des bananes.

Etape 3 :

Placer chaque roulé dans un plat de cuisson, puis ajouter par-dessus un peu de crème, du Comté râpé et du paprika.

Enfourner 15 minutes environ et servir chaud.

Le riz est l'accompagnement idéal.

Ces roulés s'accompagnent volontiers d'un crémant du Jura AOC.

Crème brûlée au Comté et au cumin



Ingrédients pour 12 mini ramequins :

- 50 g de Comté râpé
- 30 cl de crème liquide entière
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café rase de cumin
- Sel et piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Etape 1 :

Préchauffer le four à 140°C thermostat 4.

Mélanger au mixer la crème, le jaune d'œuf, le cumin, le piment et le sel.

Ajouter le Comté et mélanger à nouveau.

Etape 2 :

Verser l'appareil dans les mini-ramequins à crème brûlée et enfourner 10 minutes.

Laisser refroidir à la sortie du four.

Etape 3 :

Saupoudrer avec le sucre et brûler au chalumeau.

Servir immédiatement.

Poulet de Bresse au Comté



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Poulet de Bresse AOC découpé en 4 morceaux
- 250 g de Comté Fruité râpé pour la sauce et 50 g pour gratiner
- 10 cl de vin blanc Savagnin 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

Etape 1 :

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.

Etape 2 :

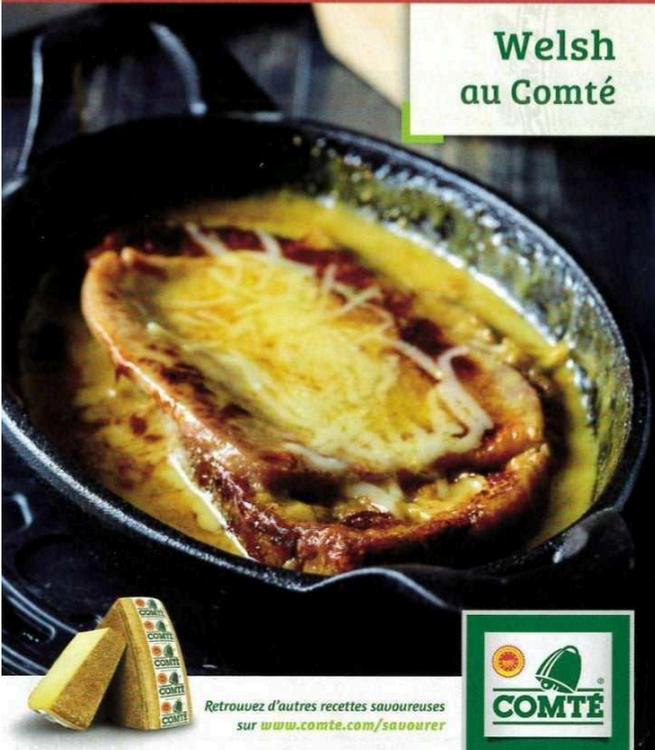
Préchauffer le four à 240°C thermostat 8.
Disposer ensuite les morceaux de poulet dans un plat à gratin et réserver.
Retirer l'excédent de graisse de la sauteuse et déglacer les sucs de cuisson avec le Savagnin et la moutarde.
Ajouter 250g de Comté et laisser fondre quelques minutes en remuant.
Ajouter la crème.

Etape 3 :

Verser cette sauce sur les morceaux de poulet et parsemer les 50 g de Comté restants.
Faire gratiner au four 5 minutes environ et servir aussitôt.

Ce poulet s'accompagnera volontiers avec le même vin que celui utilisé pour la préparation, mais un vin Jaune est aussi recommandé.

Welsh au Comté



Retrouvez d'autres recettes savoureuses sur www.comte.com/savouurer



Welsh au Comté

L'exceptionnelle qualité gustative du Comté AOP trouve son origine dans une élaboration artisanale qui accorde toute son importance à la nature et au respect du terroir.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 400g de Comté râpé
- 4 tranches de jambon à l'os
- 1 bière comtoise ambrée
- 4 tranches de pain de campagne
- 4 cuillères à soupe de moutarde
- Sel et poivre

Le conseil du sommelier

ACCORD AVEC UNE BIÈRE COMTOISE
Ce welsh s'accompagne volontiers de la même bière que celle utilisée dans la recette.

ACCORD AVEC UNE BIÈRE D'AILLEURS
Une brune ou une ambrée du Pays de Galles.

Cuisine du Monde

- ✓ Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Fondre dans une casserole le Comté râpé dans 4 cuillères à soupe de bière et la moutarde. Assaisonner.
- ✓ Imprégner chaque tranche de pain dans la bière restante et les disposer dans des petits plats individuels. Recouvrir avec une tranche de jambon et napper généreusement avec le Comté fondu.
- ✓ Enfourner 10 minutes, puis servir très chaud, accompagné d'une belle portion de frites.

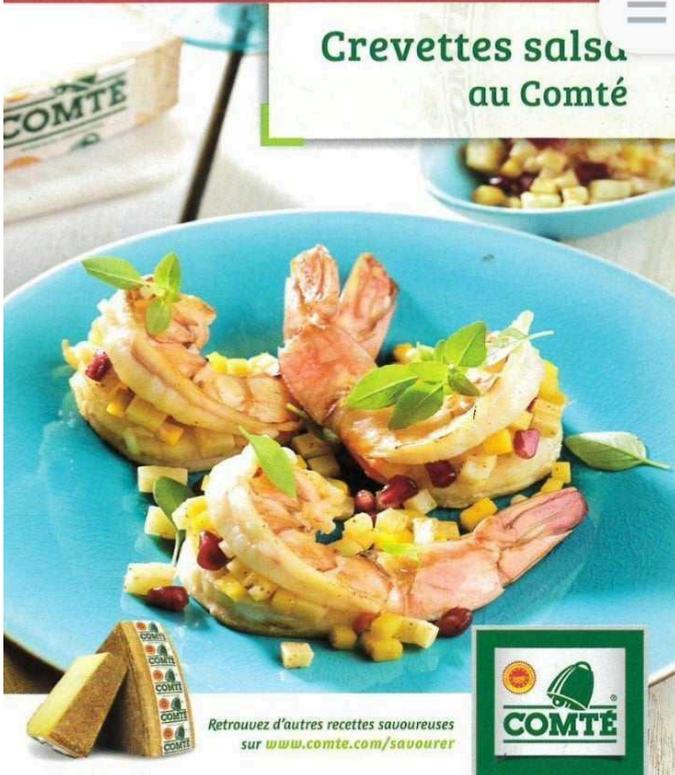


Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
39800 Poligny • Massif du Jura



Conception : Nansen Développement - Création : www.beerandcheese.com - Photos : CSO / Imagobassacole - StudioLyon

Crevettes salsa au Comté



Retrouvez d'autres recettes savoureuses sur www.comte.com/savouurer



Crevettes salsa au Comté

L'exceptionnelle qualité gustative du Comté AOP trouve son origine dans une élaboration artisanale qui accorde toute son importance à la nature et au respect du terroir.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 100g de Comté
- 12 grosses crevettes déjà cuites
- 1 mangue
- 1 grenade
- 1 petit oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- Sel et piment d'Espelette AOP

Le conseil du sommelier

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA
Ces crevettes s'accompagnent volontiers d'un Côtes-du-Jura floral (cépage Chardonnay).

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION
Un Menetou-Salon blanc (cépage Sauvignon).

Cuisine du Monde

- ✓ Hacher l'oignon, égrainer la grenade et détailler la mangue et le Comté en tout petits dés. Mélanger le tout avec l'huile de colza et assaisonner.
- ✓ Ouvrir les crevettes en portefeuille et les garnir de l'appareil au Comté. Déguster bien frais !



Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
39800 Poligny • Massif du Jura



Conception : Nansen Développement - Création : www.beerandcheese.com - Photos : CSO / Imagobassacole - StudioLyon

L'idée Insta

Découvrez cette recette en vidéo sur Instagram!
www.bit.ly/cannelloniaucomte

Cannelloni végétal au Comté



Retrouvez d'autres recettes savoureuses sur www.comte.com/savouuer



Cannelloni végétal au Comté

Pour 4 personnes

L'idée Insta

INGRÉDIENTS

- 100 g de Comté taillé en petits bâtonnets
- 70 g de Comté râpé
- 60 g de basilic
- 30 g de noisettes concassées
- 1 gousse d'ail
- 2 courgettes vertes
- 2 courgettes jaunes
- 6 tranches de jambon cru
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Le conseil du sommelier

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA
 Ces cannelloni s'accompagnent volontiers d'un Arbois rosé (cépage Poulsard).

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION
 Un Noble-Joué de Loire (assemblage Pinot meunier, Pinot gris et Pinot noir).

✓ Réaliser un pesto de Comté : Mixer le basilic avec le Comté râpé, les noisettes concassées et l'ail. Assaisonner, puis ajouter progressivement de l'huile d'olive pour obtenir une pâte onctueuse. Réserver.

✓ Trancher les courgettes à la mandoline dans le sens de la longueur. Assaisonner et badigeonner d'huile d'olive.

✓ Disposer les tranches de courgettes et de jambon cru sur du film alimentaire. Badigeonner de pesto de Comté.

✓ Placer les bâtonnets de Comté à une extrémité et rouler le tout. Réserver au frais pendant une heure.

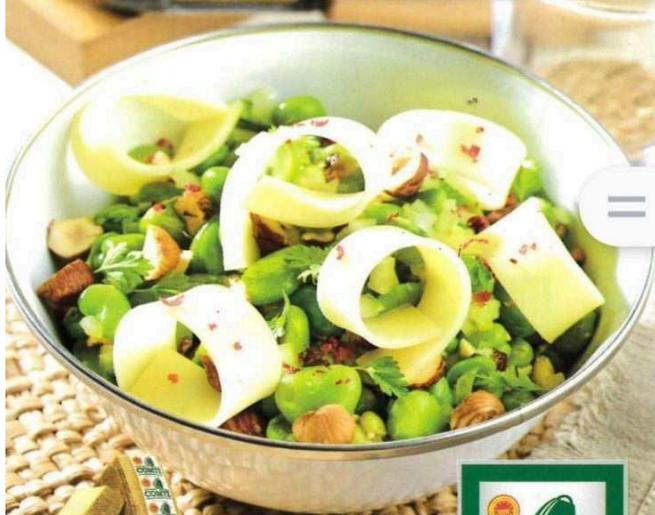
✓ Couper le cannelloni en 12 petits tronçons et servir bien frais.

Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
 39800 Poligny • Massif du Jura



L'idée vitalité

Salade de fèves, noisettes et Comté



Retrouvez d'autres recettes savoureuses sur www.comte.com/savouuer



Salade de fèves, noisettes et Comté

Pour 4 personnes

L'idée vitalité

INGRÉDIENTS

- 100 g de Comté taillé en copeaux
- 1 kg de fèves écosées
- 1 oignon nouveau émincé
- Quelques feuilles de cerfeuil
- 100 g de noisettes torréfiées et concassées
- Huile d'olive
- Quelques baies roses concassées
- Sel et poivre

Le conseil du sommelier

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA
 Cette salade s'accompagne volontiers d'un Côtes-du-Jura blanc (cépage Melon à queue rouge).

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION
 Un Bourgogne Saint-Véran (cépage Chardonnay).

✓ Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire sauter l'oignon émincé et les fèves pendant 3 minutes.

✓ Ajouter les baies roses concassées, assaisonner et cuire une minute supplémentaire.

✓ Hors du feu, ajouter le cerfeuil et les noisettes. Parsemer de Comté en copeaux et servir sans attendre.

Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
 39800 Poligny • Massif du Jura



L'idée de mon crémier

Nuages de patate douce à la mousse de Comté

Sur une idée originale de **Frédéric Royer**
Crémier-Fromager à Thonon (Haute-Savoie)



Retrouvez d'autres recettes savoureuses
sur www.comte.com/sauouner



Nuages de patate douce à la mousse de Comté

L'exceptionnelle qualité gustative du Comté AOP trouve son origine dans une élaboration artisanale qui accorde toute son importance à la nature et au respect du terroir.

Pour 16 nuages

INGRÉDIENTS

- 300 g de Comté râpé
- 15 cl de crème liquide
- 250 g de patate douce
- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 50 g de farine
- Huile d'olive
- 10 cl d'huile de noix
- Ciboulette
- Sel et poivre



Le conseil du sommelier

ACCORD AVEC UN VIN DU JURA
Ces nuages s'accompagnent volontiers d'un Arbois blanc (assemblage Chardonnay-Savagnin).

ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION
Un Bourgogne Cote Chalonnaise blanc.

L'idée de mon crémier

- ✓ 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. Réserver au réfrigérateur au moins trois heures.
 - ✓ Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux. Les cuire dans de l'eau à ébullition pendant 10 minutes. Mélanger la farine, l'œuf, 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 nuages :**
- ✓ Disposer un peu de mousse de Comté sur un blinis et refermer avec un deuxième blinis. Présenter chaque nuage avec un trait d'huile de noix à la ciboulette.



Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté
39800 Poligny • Massif du Jura

Conception: Nantani Développement - Citation: www.beurrecomte.com - Photos: CGC / Imaginacoon - Studio.com

