



Hachis Parmentier d'agneau au Comté

Pour 5 personnes

POUR LA VIANDE

8 échalotes
120 g de carottes
1 kg d'épaule d'agneau
hachée
Thym & Laurier
2 dl d'huile végétale
20 g de concentré de
tomates
Fond d'agneau ou de
volaille

Sel & Poivres du Moulin

POUR LA PURÉE

300 g de Comté Râpé
PRÉSIDENT ProFessionnel
1 kg de pommes de terre
100 g de Beurre
PRÉSIDENT ProFessionnel
2 dl de Lait
3 jaunes d'œufs
Chapelure

Suer les échalotes ciselées et les carottes en brunoise.

Incorporer l'agneau, le thym et le laurier, assaisonner. Laisser cuire quelques minutes.

Incorporer le concentré de tomate et le Fond d'agneau ou de volaille. Confire 2 heures.

Cuire les pommes de terres (eau Froide salée au départ), écraser-les.

Incorporer le beurre, le lait, le Comté Râpé et les jaunes d'œufs.

Dresser à l'aide d'un emporte-pièce : la viande puis la purée.

Au sommet, déposer la chapelure.



Gnocchis au Comté gambas et légumes grillés au piment d'Espelette

Pour 6 à 8 personnes

POUR LES GNOCCHIS

60 g de Comté Râpé
PRÉSIDENT ProFessionnel
1 L de Lait
80 g de Beurre
PRÉSIDENT ProFessionnel
200 g de Semoule de blé
2 œufs
3 jaunes d'œufs
Huile

Sel & Poivres du Moulin

POUR LA GARNITURE

20 Gambas
2 gousses d'ail doux
2 Poivrons rouges et jaunes
Piments d'Espelette
1 dl d'Huile d'olive
½ brin de Basilic

Réunir dans une russe le lait et le beurre, assaisonner.

Porter à ébullition et incorporer la semoule, cuire doucement 6 min environ.

Incorporer le Comté Râpé, les œufs et les jaunes d'œufs.

Débarrasser sur une plaque huilée, réserver au Frais.

Décortiquer les gambas. Pocher l'ail dans le lait.

Griller les poivrons et lever la peau, les laisser mariner dans l'huile et le piment d'Espelette quelques minutes.

Lever à l'emporte-pièce les gnocchis. Poêler les gambas avec les poivrons en lanières, le basilic et l'ail.

Poêler doucement les gnocchis, les colorer légèrement.

Dresser en alternant les gnocchis et la garniture.

LCHF - SIREN 399 076 991 - Création : Gosselin Graphic - Crédit Photos : Studio Leroy - Août 2009



LIVRET RECETTES COMTÉ RÂPÉ

Des idées, du talent
et PRÉSIDENT Professionnel



LACTALIS C.H.F - Les Placis - 35230 Bourgbarré

Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70 - www.president-professionnel.fr



Sélection
AFFINÉ 6 MOIS

Le Comté est le 1^{er} Fromage Français AOP*

Ce Fromage au lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental est le fruit d'une tradition séculaire.

Dès le Moyen-Âge, les Fermiers s'unissent en coopérative pour mettre en commun et fructifier les 500 litres de lait nécessaires à la fabrication d'une meule. Ce Fromage dit de garde permettait de passer les hivers longs et rudes du Massif jurassien.

La zone de production du Comté s'étend sur les départements du Jura, du Doubs, de l'Ain, de la Saône-et-Loire et de la Haute-Savoie. Les vaches y paissent herbes fraîches, fleurs en été et foin en hiver. La diversité de la flore, les fruitières, la saison, le savoir-faire ancestral des maîtres Fromagers et affineurs donnent au Comté son goût inimitable : plus de 80 arômes différents selon les spécialistes. Le lait récolté quotidiennement est transporté dans les fruitières où le Comté PRÉSIDENT Professionnel est régulièrement protégé, retourné puis affiné pendant 6 mois.

Les atouts pour votre carte

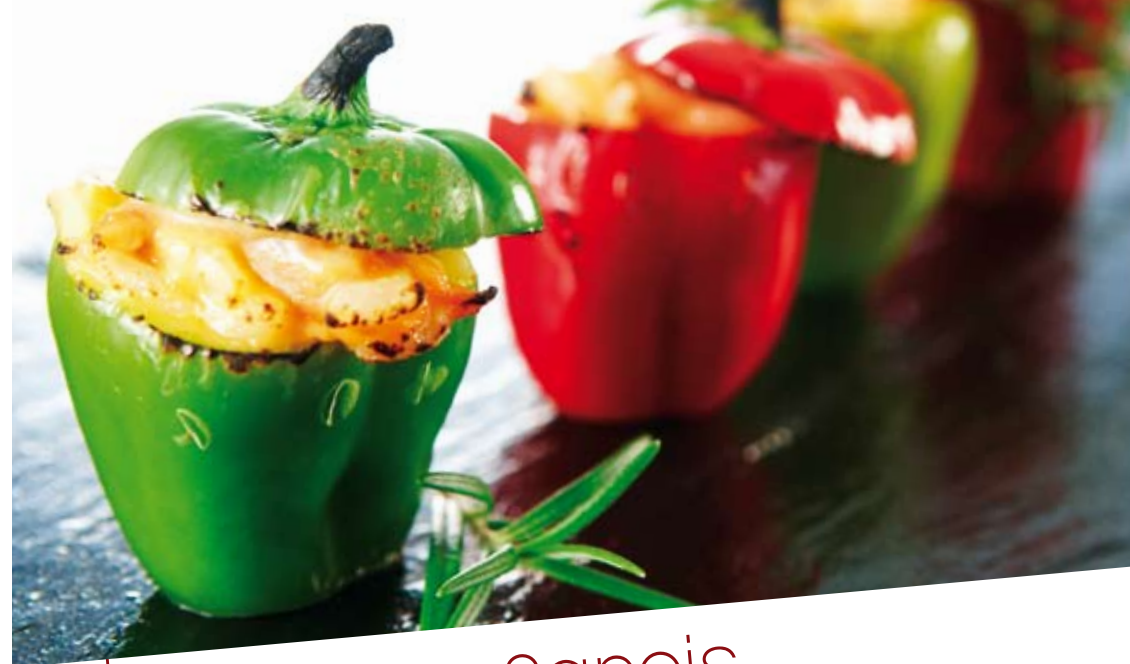
Un goût fruité, une fonte rapide, un enrobage des aliments performant, une appellation valorisante, un produit de tradition Fromagère Française : Fromage au lait cru AOP*.

* Appellation d'Origine Protégée

Cuisinez le Comté râpé PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Guy Michel VENUTO vous propose des recettes originales mettant en œuvre le Comté, fruit du patrimoine Fromager Français.

Passionné par la cuisine gastronomique traditionnelle, il est aujourd'hui responsable culinaire de la marque PRÉSIDENT Professionnel.



Poivrons farcis au Comté

Pour 8 personnes

8 poivrons verts et jaunes
100 g de Comté Râpé PRÉSIDENT Professionnel
4 échalotes
40 g de cives
4 cl d'huile d'olive
Pignons de pin
70 g de tomates séchées
2 tomates fraîches mondées
120 g de riz
2 dl de bouillon de légumes
Sel & Poivres du Moulin

Suer les échalotes et la cive à l'huile d'olive.

Ajouter les pignons, les tomates séchées en julienne et les tomates fraîches en dés.

Incorporer le riz, nacrer et mouiller 2 fois 1/2 le volume. Assaisonner. Cuire 20 min environ à feu doux.

Ouvrir les poivrons au niveau du chapeau, rincer l'intérieur et enlever les pépins.

Incorporer le Comté Râpé dans la farce : remplir les poivrons.

Cuire au four à 160°C dans un plat huilé de 30 à 40 min environ, avec le bouillon dans le fond.



Ris de veau et chicorée braisée au Comté

Pour 8 personnes

100 gr de Comté Râpé PRÉSIDENT Professionnel
1 kg de ris de veau
3 échalotes
100 g de carottes
5 cl de Marc de Bourgogne
20 cl de Vin Blanc ou Ratafia
1 L de jus de viande
3 dl de crème PRÉSIDENT Professionnel
16 chicorées ou endives
Fond de volaille
Huile
Sel & Poivres du Moulin

Blanchir les ris et retirer la peau.

Revenir les échalotes, les carottes en brunoise et les ris de veau. Flamber au Marc.

Déglacer au vin blanc ou Ratafia, mouiller avec le jus de viande. Laisser cuire 40 min à 120°C.

Retirer les ris de veau, réduire la sauce. Ajouter la crème et le Comté Râpé.

Braiser les endives ou la chicorée dans un fond de volaille.



ASTUCE

Vous pouvez couper les poivrons en deux et les passer au grill, parsemés de Comté Râpé, pour un aspect gratiné.



ASTUCE

Remplacer les ris de veau par des paupiettes de volaille, la chicorée par de la sucrine. Vous pouvez aussi substituer le Marc de Bourgogne par de l'Armagnac ou du Cognac.