



Galette au Comté

Pour 1 galette

1 galette de blé noir
 30 g de Comté râpé
 PRÉSIDENT ProFessionnel
 1 petite pomme de terre
 70 g de lardons
 60 g de beurre
 PRÉSIDENT ProFessionnel
 5 cl de crème AOC
 PRÉSIDENT ProFessionnel
 1/2 oignon
 Persil

Sauter la pomme de terre coupée en morceaux. Réserver.
 Blanchir et dorer les lardons. Réserver.
 Préparer la compotée d'oignons : suer les oignons ciselés doucement au coin du feu.
 Ajouter la crème Fraîche, réduire et incorporer le Comté Râpé pour obtenir un sauce onctueuse.
 Former une aumônière avec l'ensemble de la garniture en couvrant de sauce au Comté Râpé.
 Ajouter un peu de persil.

Fougasse au Comté

Pour 1 Fougasse

1 pâton de pâte à pain
 Comté râpé PRÉSIDENT
 ProFessionnel
 30 g de crème 35 %
 PRÉSIDENT ProFessionnel
 80 g de tomates séchées
 Herbes de Provence
 6 olives noires
 dénoyautées
 15 g de pignons de pin

Abaisser la pâte. Étaler la crème Fraîche sur la moitié du disque.
 Incorporer les olives taillées en deux ou trois sur la crème puis les tomates séchées en julienne et les pignons de pin.
 Parsemer d'herbes de Provence.
 ReFermer comme un chausson aux pommes. Entailler des lanières sur le dessus du chausson.
 Débarrasser la pâte sur une plaque à pâtisserie.
 Saupoudrer de Comté râpé et passer au Four chaud à 220°C pendant 20 à 25 mn.
 Servir la Fougasse tiède ou Froide, entière ou coupée en cube.

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



ASTUCE

Fermer l'aumônière avec de la ciboulette.

LACTALIS C.H.F - Les Placis - 35230 Bougbarré
 Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70 - www.president-professionnel.fr



LIVRET RECETTES COMTÉ RÂPÉ
 Des idées, du talent
 et PRÉSIDENT Professionnel



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, foin 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.



Tarte au Comté vin jaune et saucisse de Morteau

Pour 8 personnes

120 g de Comté Râpé
PRÉSIDENT Professionnel
1 saucisse de Morteau
1 pâte brisée
2 échalotes
10 cl de Vin jaune
2,5 dl de crème
PRÉSIDENT Professionnel
2 œufs
1 jaune d'œuf
Sel & Poivres du Moulin

Cuire la saucisse de Morteau 20 min dans de l'eau bouillante salée (sans la piquer).
Foncer la pâte brisée.
Faire suer les échalotes, déglacer avec le vin jaune, incorporer la crème, assaisonner.
Ajouter le Comté Râpé, laisser cuire doucement quelques minutes. Refroidir: Incorporer les jaunes d'œufs puis les blancs montés en neige.
Ajouter la saucisse de Morteau coupée en lamelles dans l'appareil et mouler.
Cuire 25 min environ à 210 °C.



ASTUCE

Pour une tarte plus légère, séparer les blancs, les monter en neige et les incorporer dans l'appareil qui devient alors plus onctueux.



Pizza au Comté

Pour 1 personne

1 pâton de pizza
50 g de Comté Râpé
PRÉSIDENT Professionnel
50 g de Mozzarella râpée
Galbani
40 g de coulis de tomate
30 g de Jambon de Parme
ou San Daniele Galbani
80 g de tomates fraîches
40 g de poivrons grillés
50 g de courgettes grillées
Basilic

Étaler la pâte et masquer avec le coulis.
Incorporer le jambon, la tomate, les poivrons et les courgettes.
Parsemer de Comté Râpé et de Mozzarella.
Cuire au Four à pizza 5 min à 330°C.
Dresser avec quelques Feuilles de basilic.



ASTUCE

Vous pouvez remplacer le jambon par des fruits de mer.