

Fromage du mois de mai

Comté

(fromage au lait cru entier)



Croûte : Frottée sèche, allant d'un jaune crème en hiver à un jaune plus prononcé en été.

Pâte : Souple avec yeux allant de la taille d'une noisette à celle d'une cerise.

Odeur : Elle est fruitée.

Saveur : Un fromage de table très apprécié avec une fine saveur de noisette fruitée.

Recettes : Recette de tarte au fromage

Ingrédients pour 6 personnes

- . 250 g de farine
- . 125 g de beurre ou margarine
- . ½ verre d'eau
- . 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- . 250 g de Comté
- . 50 g de beurre
- . 25 cl de lait
- . 10 cl de crème fraîche
- . 1 cuillère de farine
- . 3 œufs
- . sel, poivre, muscade

Préparation :

Préparer la pâte en mélangeant tous les éléments,
Roulez-la en boule.
Étalez-la et garnissez-en un moule à tarte beurré.

Préparer la garniture
Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine,
Délayer avec le lait et cuire quelques minutes sans cesser de remuer.

Ajouter le Comté râpé, la crème fraîche, les œufs battus,
Mélanger avec le sel, le poivre et la muscade.
Verser dans le moule garni.

Cuire au four à 350 F pendant 45 minutes.

Feuilleté comtoise au jambon

Ingrédients pour 6 personnes

- . pâte feuilletée surgelée
- . 250 g de Comté
- . 6 tranches de jambon
- . 1 jaune d'œuf

Préparation :

Découper six rectangles de pâte.

Découper six gros bâtonnets de Comté et enrouler ceux-ci
dans les tranches de jambon puis dans les rectangles de pâte.

Badigeonner les bords des feuilletés au jaune d'œuf en appuyant
bien dessus pour les souder.

Cuire au four durant 20 minutes. (375 F)

Servir avec une bière rousse telle La Maudite au bien la Wiaseinbuck des Trois
Mousquetaires.

Si vous préférez le vin voici quelques suggestions :

Les vins de paille et du Jura
Mission Hill, vin blanc de la Colombie-Britannique
Gewurztraminer de la région du Niagara