

Mini-club Comté au carpaccio de bœuf



Mini-club Comté au carpaccio de bœuf

Ingrédients (pour 6 personnes)

12 tranches de pain de mie sans gluten
12 tranches de carpaccio de bœuf Montbéliard
50 g de Comté Juraflöre 18 mois en brisures
Ketchup au cassis ferme Fruirouge en Bourgogne
sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Faites toaster les tranches de pain de mie.
- 2 Prenez 6 tranches de pain de mie : tartinez-les de ketchup au cassis, étalez le carpaccio, salez, poivrez et parsemez de brisures de Comté.
- 3 Recouvrez avec les autres tranches de pain de mie et pressez légèrement les sandwiches. Coupez-les en triangles et piquez-les avec un pic en bois. Vos mini-clubs sont prêts pour la dégustation.



Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min



Le conseil du fromager

Sélectionnez un Comté Juraflöre de 12 mois d'affinage aux arômes lactiques, fins et subtils.



Le conseil du sommelier

Un vin rouge du Mâconnais, léger et sur le fruit.

JuraFlöre
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com