

RECETTE SAVEUR

JuraFlore
Fort des Rousses


Fagots de Comté et Granny Smith au jambon fumé de Luxeuil



www.juraflore.com

Fagots de Comté et Granny Smith au jambon fumé de Luxeuil

Ingrédients (pour 6 personnes)

100 g de Comté 18 mois
2 pommes Granny Smith
12 tranches de jambon de Luxeuil fumé
1 filet d'huile de noix 1 jus d'1/2 citron
sel, poivre du moulin

Préparation

1 Retirez la croûte du Comté et coupez-le en fins bâtonnets.

2 Lavez les pommes et détaillez-les en bâtonnets; assaisonnez de sel, de poivre, d'huile de noix et de jus de citron.

3 Dégraissez le jambon puis coupez des tranches dans la longueur pour obtenir des lanières.

4 Mélangez les bâtonnets de Comté et de pomme.

5 Pour le montage: Prenez une lanière de jambon, disposez le mélange de Comté et de pommes. Enroulez le tout, piquez avec un pique en bois ou ficelez avec des brins de ciboulette. Répétez l'opération pour les autres fagots, puis dégustez.



Préparation: 10 min

Cuisson: 30 min

Le conseil du fromager

Sélectionnez un Comté JuraFlore de 12 mois d'affinage aux arômes fruités permettant ainsi un équilibre de saveurs tout en finesse.

Le conseil du sommelier

Un vin rouge sur le fruit et la rondeur. Un vin de la côte Chalonnaise en Bourgogne serait particulièrement adapté.

JuraFlore
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