

Mini lasagnes de Comté

à la courgette et aux tomates cerises



Mini lasagnes de Comté à la courgette et aux tomates cerises

Ingrédients (pour 6 personnes)

24 tomates cerises, 2 petites courgettes,
25 cl de lait bio, 20 g de fleur de maïs Maïzena,
10 g de beurre coupé en morceaux,
30 g de Comté Juraflöre 18 mois en brisures,
sel, poivre du moulin, noix de muscade

Préparation

1 Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Lavez les courgettes, coupez les extrémités, et faites des lasagnes à l'aide d'un éplucheur.

2 Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux.

3 Dans une casserole confectionnez la sauce Mornay: délayez le lait froid et la Maïzena, portez à ébullition en remuant constamment, incorporez les morceaux de beurre sans cesser de mélanger, ajoutez les brisures de Comté, assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.

4 Confectionnez les lasagnes. Prenez 12 mini-plats à mise-en bouche. Disposez les lasagnes de courgettes à la dimension des plats, recouvrez-les de tomates cerises, nappez de sauce Mornay.

5 Recouvrez encore de courgettes et de tomates, puis nappez à nouveau de sauce Mornay.

6 Mettez au four et laissez cuire 15 min environ pour gratiner, puis dégustez.



Préparation: 20 min

Cuisson: 20 min

Le conseil du fromager

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

Le conseil du sommelier

Un vin blanc sur le fruit et la fraîcheur. Vous pourrez choisir un vin blanc de la Loire comme un Sancerre.
Température de service: 13 °C.

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