

RECETTE SAVEUR

Juraflore
FROMAGERIES ARNAUD

Comté Juraflore

Bœuf Façon Panini



Comté Jurafllore

Bœuf Façon Panini

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 pains à panini
- 12 tranches de Comté Jurafllore
- 300 g de filet de bœuf
- 2 tomates
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sellpoivre

Préparation :

- 1 Taillez de fines tranches dans le filet de bœuf et faites-les cuire sur une seule face. Assaisonnez.
- 2 Émincez l'oignon et faites-le revenir à la poêle.
- 3 Ouvrez les paninis à moitié pour les farcir. Remplissez-les avec une tranche de Comté, des rouelles d'oignons, des tranches de bœuf, des rondelles de tomates puis une deuxième tranche de Comté.
- 4 Pressez les paninis et faites-les cuire à la poêle pour faire fondre le Comté.



Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min



Le conseil du fromager :

Sélectionnez un Comté Jurafllore 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.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com

Pastas au Pistou

Comté Juraflore et Tomates Confites

