

RECETTE SAVEUR

Juraflore
FROMAGERIES ARNAUD

Croustillants de tomates

au Comté Juraflore



Croustillants de tomates au Comté Jurafllore

Ingrédients (pour 4 personnes)

8 feuilles de brik, 500 g de tomates,
60 g de Comté râpé Jurafllore de 6 mois
d'affinage, moutarde forte, beurre, sel,
poivre

Préparation

1 Faites une croix avec la pointe de votre couteau sur les tomates et plongez-les 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Sortez les tomates et plongez-les dans un saladier rempli de glaçons.

2 Pelez, épépinez les tomates et coupez-les en dés. Saupoudrez de sel et laissez dégorger dans une passoire. Préchauffez le four à 210 °C.

3 Étalez une feuille de brick, coupez un carré et tartinez au centre une bande de moutarde en fine couche. Ajoutez un peu de Comté râpé et quelques dés de tomates. Poivrez.

4 Repliez l'extrémité gauche vers le centre puis faites de même avec l'extrémité droite. Repliez la bande du bas vers le centre en chassant l'air puis roulez votre croustillant vers le haut, soudez les bords avec de l'eau tiède.

5 Faites de même avec les autres croustillants. Déposez-les sur une plaque et badigeonnez-les de beurre fondu.

6 Faites dorer 15 min au four et servez avec une salade.



Préparation: 30 min

Cuisson: 15 min

Le conseil du fromager

Léger et tout en équilibre, choisissez un jeune Comté de 6 mois à la pâte onctueuse et souple.

Le conseil du sommelier

Pour une entrée légère et fraîche, préférez un AOC Côtes du Jura, issu du cépage Chardonnay, ces arômes s'accorderont parfaitement avec la fraîcheur de la salade et des tomates et le fruité du Comté. Température de service: 12 °C.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com