

RECETTE SAVEUR

*Juraflore*

# Salade Juraflore





RECETTE SAVEUR

# Salade Jurafllore

## Ingrédients (pour 4 personnes)

1 salade, 4 tomates, 100 g de lardons  
1 saucisse de Morteau, 4 pommes de terre  
Charlotte, 1 poignée de noix, 1 pot de  
cancoillotte (à l'ail ou au beurre, selon vos  
goûts), un demi-verre de vin du Jura (type  
savagnin ou chardonnay), un peu d'huile de  
noix, sel et poivre, 250 g de Comté Jurafllore  
d'un an d'affinage

## Préparation

- 1 Épluchez et lavez la salade puis dressez dans les assiettes.
- 2 Dans une poêle avec un peu d'huile, faites revenir les pommes de terre que vous aurez coupées en dés, elles doivent être dorées et bien fondantes.
- 3 Faites revenir dans une autre poêle les lardons avec la Morteau coupée en rondelles.
- 4 Mettez les tomates en quartiers dans les assiettes avec le Comté Jurafllore coupé en cube et les noix concassées grossièrement.
- 5 Quand les pommes de terre, les lardons et la saucisse de Morteau sont prêts, distribuez dans les assiettes.
- 6 Gardez la poêle qui a servi aux lardons et déglacez avec le demi-verre de vin blanc, ajoutez 2 bonnes cuillères de cancoillotte, faites chauffer et nappez votre salade.



**Préparation:** 15 min

**Cuisson:** 15 min



### Le conseil du fromager

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



### Le conseil du sommelier

Pour accompagner cette salade profitez d'un vin sur le fruit et la fraîcheur comme un AOC Côtes du Jura blanc ou L'Étoile.

Température de service: 12 °C.



Toutes nos recettes sont sur  
[www.jurafllore.com](http://www.jurafllore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Jurafllore** Fort des Rousses  
Réservations au 0384 6002 55 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)