

Tapas Juraflore et Gambas



Comité
Juraflore



RECETTE SAVEUR

Tapas Juraflora et Gambas

Ingrédients (pour 4 personnes)

12 grosses gambas

12 cubes de Comté Juraflora de 12 mois
d'affinage

Huile d'olive AOP de Nyons

Cumin

Thym

Citron

Préparation

1 Faites mariner les 12 cubes de Comté Juraflora dans un mélange d'huile d'olive, de cumin, de thym et de citron pendant un quart d'heure environ.

2 Décortiquez 12 grosses gambas et faites-les dorer dans un peu de beurre.

3 Piquez les gambas sur les cubes de Comté Juraflora marinés avec une pique en bois.



Préparation: 15 min

Cuisson: quelques minutes



Le conseil du fromager

Léger, aux arômes subtils, un Comté Juraflora de 12 mois d'affinage se mariera tout en saveurs avec les gambas.



Le conseil du sommelier

Vous pouvez très bien servir un Crémant du Jura qui saura ravir vos convives par sa fraîcheur ou choisir un AOC L'Étoile pour les amateurs de vins tranquilles.

Température de service: 9 °C pour le Crémant, 12 °C pour L'Étoile.



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflora.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflora** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com