

RECETTE SAVEUR

*Juraflore*  
FROMAGERIES ARNAUD

# Tuiles de Comté Juraflore

et ses Condiments



[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

# Tuiles de Comté Jurafllore et ses Condiments

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 18 tranches fines de Comté Jurafllore 18 mois
- 18 tomates confites
- 30 olives AOP de Nyons
- 100 g de roquette
- 20 g de pignons de pins torréfiés
- 6 tranches de jambon de pays en lanières
- Huile d'olive de Nyons
- Vinaigre balsamique
- Sell/peivre

## Préparation

- 1 Disposez les tranches de Comté Jurafllore sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et faites cuire au four à 180 °C pendant environ 15 min. Les tuiles doivent être légèrement dorées.
- 2 Placez les tuiles tout de suite à la sortie du four sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme et laissez-les tranquillement refroidir.
- 3 Assaisonnez la roquette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, salez, poivrez.
- 4 Dressez 3 tuiles par assiette et répartissez la roquette dans chaque tuile puis ajoutez les tomates confites, le jambon de pays en lanières, les olives et les pignons de pins torréfiés. Servez.



**Préparation:** 15 min

**Cuisson:** 15 min



### Le conseil du fromager

Affirmez les saveurs de votre plat en choisissant un Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités et torréfiés.



### Le conseil du sommelier

Choisissez un vin blanc léger sur le fruit et la fraîcheur comme un vin blanc du Mâconnais.



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