

LIVRE
de recettes
MORBIER





Bonbons de poire au MORBIER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 Paires
8 tranches de Morbier
*Quelques feuilles de Verveine
citronnées*
5cl de jus d'abricots

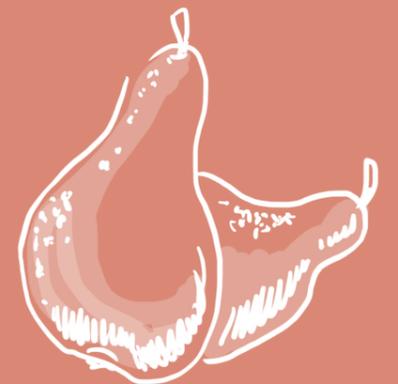
PRÉPARATION

Enrouler les tranches de Morbier autour d'une lamelle de poire.

Ajouter des feuilles de verveine citronnées pour donner du peps. Tenir le tout par un pic en bois.

Déposer du jus d'abricot au fond d'une petite verrine et plonger le bonbon dans le verre.

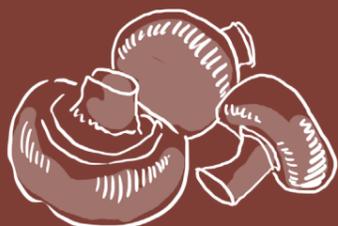
Le velouté et la douceur de l'abricot se marient très bien avec le moelleux du Morbier !



Allumettes FORESTIÈRES

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

240 g de Morbier
2 rouleaux de pâte feuilletée
450 g de champignons
de Paris
1 échalote
1 c. à soupe de persil haché
20 g de beurre
Sel, poivre



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° (th. 6).

Dans les rouleaux de pâte feuilletée, découper 12 rectangles d'environ 7 x 11 cm. Les déposer sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Déposer une seconde feuille de papier sulfurisé puis une autre plaque de four. Enfourner 20 mn puis découvrir la pâte cuite. Prolonger un peu la cuisson si la pâte feuilletée n'est pas suffisamment dorée.

Ne pas éteindre le four. Pendant ce temps, laver et couper le pied des champignons. Les découper en fine brunoise (très petits cubes). Éplucher et émincer finement l'échalote et la faire fondre au beurre quelques minutes.

Sur feu vif, ajouter les champignons et laisser cuire 20 mn en remuant régulièrement. Les champignons doivent être bien dorés. 2 mn avant la fin de la cuisson ajouter le persil haché, saler et poivrer.

Découper le Morbier en rectangles de 3 mm d'épaisseur, de la taille de la pâte feuilletée. Dresser vos allumettes. Déposer un peu de champignons entre 2 rectangles de pâte feuilletée et recouvrir d'un morceau de Morbier.

Enfourner une dizaine de minutes et servir aussitôt.





Soupe À L'OIGNON

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

*120 g de Morbier
60 g de beurre demi-sel
4 oignons jaunes
1 c. à soupe de farine bombée
20 cl de fond de veau
1,5 l d'eau
Sel, poivre
Croûtons de pain*

PRÉPARATION

Éplucher et émincer les oignons. Les faire revenir sans coloration dans le beurre.

Ajouter la farine en pluie sans cesser de mélanger. Mouiller avec le fond de veau et l'eau.

Saler, poivrer. Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 15 mn.

Couper le Morbier en dés.

Servir la soupe bien chaude dans des assiettes creuses et parsemer de dés de Morbier et de croûtons de pain.



Tajine

FRANC-COMTOIS

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

400 g de pomme de terre
4 carottes
1 oignon
1 petite boîte de pois
chiches
20 cl d'eau
Sel, poivre

Pour les boulettes

330 g de Morbier râpé
250 g de viande d'agneau
hachée
1 oeuf
½ gousse d'ail hachée
1 CAS d'huile d'olive
1 grosse pincée de 4 épices
Sel

PRÉPARATION

Réalisation des boulettes :

Mélanger la viande, le fromage, l'oeuf, l'ail haché, le sel et les épices. Former des boulettes d'environ 50 g.

Dans une sauteuse, mettre l'huile d'olive et faire dorer les boulettes sur toutes les faces pendant environ 10 mn. Réserver.

Découper les carottes en rondelles et les pommes de terre en petits cubes. Émincer l'oignon. Dans le jus de cuisson des boulettes, faire revenir l'oignon émincé sans coloration. Ajouter les carottes, les pommes de terre et l'eau. Couvrir et laisser mijoter 15 mn.

Ajouter les boulettes et pois chiches et poursuivre la cuisson encore 5 mn. Rectifier l'assaisonnement.

Servir dans un joli plat à Tajine.





Croquettes au MORBIER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

300 g de Morbier
1 à 2 pommes de terre
2 cuillère à soupe de beurre
cuillère à soupe de farine
4 feuilles de gélatine
30 cl de lait
10 cl de crème double

*sel, poivre
muscade*

Pour la panure :

150 g de farine
3 oeufs
300 g de chapelure
Sel

PRÉPARATION

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes puis essorez-les. Enlevez la croûte du Morbier, puis coupez-le en morceaux grossiers. Faites cuire les pommes de terre préalablement épluchées, puis écrasez-les en purée.

Préparez une béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre, mélangez-y la farine au fouet. Intégrez alors le lait doucement, en fouettant. Salez, poivrez, et saupoudrez d'une bonne pincée de muscade râpée.

Ajoutez alors la gélatine et la crème, le Morbier, puis les pommes de terre. Passez votre pâte au mixeur afin d'obtenir une consistance homogène. Versez alors votre préparation dans des bacs à glaçons, puis placez-la au congélateur pendant une bonne heure.

Pendant ce temps, préparez 3 assiettes creuses. Placez la farine dans la première, les oeufs battus dans la seconde, et la panure salée dans la troisième.

A la sortie du congélateur, démoulez immédiatement vos croquettes puis trempez-les dans l'ordre dans les 3 assiettes. (farine, puis oeufs, puis panure). Plongez les croquettes dans un bain d'huile. Epongez-les sur du papier absorbant, puis servez aussitôt.

Piaf

POUR LES MÔMES

INGRÉDIENTS POUR 4 SANDWICHS

120 g de Morbier
5 grandes tranches de pain de mie complet + 1 tranche pour les ailes
1 grande tranche de jambon blanc
20 g de beurre mou

2 carottes
Quelques olives noires

USTENSILES

1 emporte-pièce ovale de 8 x 5,5 cm
1 emporte-pièce en forme de coeur de 4 x 6 cm

PRÉPARATION

Découper le Morbier en grandes tranches fines (il vous faut suffisamment de tranches pour pouvoir faire 4 ovales et 4 coeurs). Avec l'emporte-pièce ovale, découper 4 ovales dans le fromage, 4 autres dans le jambon et encore 8 dans le pain de mie.

Avec l'emporte-pièce coeur, découper 4 coeurs dans la dernière tranche ainsi que 4 autres dans le Morbier. Éplucher et couper en tranches très fines les carottes (avec un rasoir à légume, mandoline ou épluche-légumes).

Disposer plusieurs lanières côte à côte et découper un ovale avec l'emporte-pièce. Découper au couteau des petits triangles dans les chutes de carottes - ils serviront à faire les becs - et des petits carrés frangés d'un côté pour la crête. Beurrer 4 ovales de pain de mie. Empiler successivement, 1 ovale de carotte, 1 de jambon, 1 de Morbier et terminer par un ovale de pain de mie non beurré.

Pour former les ailes, couper les coeurs de pain de mie en 2 et déposer chaque moitié sur le côté du sandwich (vous aider d'un peu de beurre pour les faire tenir). Pour les yeux, découper les coeurs de Morbier avec l'emporte-pièce coeur à l'envers pour avoir un morceau de Morbier en forme de 8. Disposer sur le sandwich et déposer un morceau d'olive noire pour faire la pupille. Mettre le rectangle de carotte dessous, ainsi que la crête sur le haut de la tête. Terminer en déposant du Morbier râpé entre les ailes pour l'effet duvet. Vous pouvez vous amuser à créer un décor dans l'assiette suivant votre fantaisie ou découper d'autre forme pour vos sandwiches.





Salade croustillante

AU MORBIER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Plusieurs salades vertes
mêlées (utilisez par
exemple un mesclun)

400 g de Morbier
200 g de lardons fumés
Vinaigre de vin

16 tomates cerise
4 oeufs
4 poignées de popcorn salé
Poivre noir du moulin
Une vinaigrette de votre choix



PRÉPARATION

Coupez le fromage en tranches. Plongez les pommes de terre non pelées dans l'eau bouillante salée avec les saucisses pour 25 minutes de cuisson.

Egouttez puis maintenez les pommes de terre au chaud avec les saucisses que vous aurez coupées en tranches. Détaillez les tomates en quartier.

Présentez toutes ces préparations avec les oignons au vinaigre dans un plat de service et passez à table, autour d'un appareil à raclette. Lavez puis essorez votre salade verte. Répartissez-la dans 4 petits bols individuels. Découpez le Morbier en fines tranches, et disposez-les sur la salade.

Faites pocher les œufs pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante. Le cœur des jaunes doit rester liquide. Dans une poêle bien chaude, faites alors dorer les lardons, puis déglacez celle-ci avec un peu de vinaigre de vin.

Ajoutez ensuite les lardons, les œufs pochés et le déglacage au vinaigre sur la salade et les tranches de Morbier. Ajoutez quelques tomates cerise dans chaque bol, puis poivrez légèrement.

Assaisonnez ensuite avec une vinaigrette de votre choix. Décorez de popcorn salé avant de servir.

Verrines au MORBIER

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

*3 tranches de saumon fumé
150 g de Morbier
750 g de petits pois
1,5 l de bouillon
10 cl de crème
50 g de beurre
Piment d'espelette
Sel et poivre*

PRÉPARATION

Faites chauffer le bouillon, plongez-y les petits pois et laissez cuire 15 minutes. Mixez longuement pour obtenir une consistance homogène. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Coupez le Morbier en dés et le saumon en fines lamelles.

Répartissez les lamelles de saumon fumé au fond de chaque verrine. Versez la soupe de petits pois par-dessus. Rajoutez un peu de crème dans chaque verrine sans mélanger. Vous obtiendrez alors un joli nuage blanc dans chaque velouté vert.

Parsemez d'un peu de piment d'espelette. Piquez les cubes de Morbier sur des petits pics en bois et posez-les sur les verrines.

Proposez à vos invités 2 solutions de dégustation : les cubes de Morbier froids avec la soupe chaude, ou les cubes dans la soupe pour qu'ils deviennent fondants.





HUÎTRES gratinées

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

*150 g de Morbier
16 huîtres n°3
1 carotte
1 échalote
1 branche de céleri
20 g de beurre
Sel, poivre du moulin
Gros sel pour tenir les huîtres
droites*

PRÉPARATION

Éplucher et hacher au couteau la carotte, le céleri et l'échalote. Dans une poêle avec le beurre, les faire revenir. Les cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonner très légèrement, les huîtres étant déjà salées.

Ouvrir les huîtres. Vider la première eau et détacher l'huître de sa coquille avec la pointe d'un couteau.

Couper le Morbier en 16 petits rectangles.

Dans chaque coquille, recouvrir l'huître avec le mélange de légumes ainsi qu'un morceau de Morbier.

Disposer les coquilles sur une plaque à four sur un lit de gros sel et les passer sous le grill du four jusqu'à ce que le Morbier soit fondu.

Donner un tour de poivre du moulin et servir aussitôt.



MACARONS

surprises

INGRÉDIENTS

POUR 50 MACARONS

Pour les coques

196 g de poudre d'amandes

196 g de sucre glace

8 g de thé Matcha

2 x 75 g de blancs d'oeufs

50 g d'eau

200 g de sucre en poudre

Des graines de moutarde

Pour la garniture

200 g de Morbier

PRÉPARATION

Mixer finement la poudre d'amandes, le thé Matcha et le sucre glace. Séparer les blancs des jaunes des oeufs. Peser 150 g de blancs et incorporer 75 g au mélange poudre d'amandesthésucre. Réserver. Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre pour préparer un sirop en contrôlant la température pour atteindre 118°. Dans le même temps, commencer à battre le reste des blancs en neige. Quand le sirop atteint 118°, le verser délicatement sur les blancs en continuant de battre en vitesse maximale. Le mélange devient dense et brillant. Incorporer doucement la meringue obtenue à la première préparation sans trop mélanger. L'appareil doit former un ruban de consistance moyenne.

Remplir de pâte une poche munie d'une douille lisse de 10 mm et former des tas réguliers de 3 cm sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Déposer sur chaque macaron formé quelques graines de moutarde.

Préchauffer le four à 150° (th. 5). Enfourner environ 8 mn. Entrouvrir la porte du four pour faire évacuer la vapeur et poursuivre la cuisson 4 mn sans faire brunir les coques. Sortir du four et laisser refroidir. Découper le Morbier en tranches fines et, à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm, tailler des ronds. Former les macarons en déposant un rond de Morbier entre 2 coques. Laisser reposer 24h au réfrigérateur avant dégustation.

A déguster à tout moment.





Raclez le MORBIER

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

*600 g de Morbier
3 saucisses de Morteaux
12 pommes de terre
4 tomates
16 oignons au vinaigre
Sel*

PRÉPARATION

Coupez le fromage en tranches. Plongez les pommes de terre non pelées dans l'eau bouillante salée avec les saucisses pour 25 minutes de cuisson.

Egouttez puis maintenez les pommes de terre au chaud avec les saucisses que vous aurez coupées en tranches. Détaillez les tomates en quartier.

Présentez toutes ces préparations avec les oignons au vinaigre dans un plat de service et passez à table, autour d'un appareil à raclette.

Astuce : Pendant que votre fromage fond, profitez-en pour placer les tranches de saucisse de Morteaux sur le grill.



Tarte croustillante au MORBIER ET AU JAMBON DE MONTAGNE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

*200gr de Morbier
1 pâte feuilletée
2 œufs
25cl de crème liquide
10cl de lait entier
2 tranches de jambon de
montagne de 2 à 3mm
d'épaisseur*

PRÉPARATION

Beurrer et chemiser quatre moules à tartelettes ou un grand moule avec la pâte feuilletée. Battre les œufs dans un récipient. Ajouter la crème liquide, le lait, du sel et du poivre, mélangez.

Couper les tranches de jambon en petits cubes. Répartir le jambon dans le fond des moules à tartelettes. Verser la préparation dessus puis répartir le morbier coupé en morceaux dessus.

Mettre les tartelettes à cuire 20 à 25minutes au four préchauffé thermostat 6. Sortir les tartelettes, les laisser tiédir avant de les déguster avec une salade croquante mélangée avec quelques crudités.

