

# RECETTES



# MORBIER AOP







# BAOS

## AU MORBIER AOP

### INGRÉDIENTS

#### POUR 4 PERSONNES

100g de Morbier AOP  
1 carotte  
1 branche de cébette  
1 Saucisse de Montbéliard  
Sauce tomate  
Huile d'olive  
Sauce soja

### Pour la pâte à Bao

1 sachet de levure de boulanger sèche  
250g de farine  
1 c.a.s de sucre  
2 c.a.s de lait  
110ml d'eau tiède  
15g de beurre pommade  
2 pincées de sel



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
2 heures

TEMPS DE  
CUISSON  
10 min

### PRÉPARATION

Réaliser la pâte à bao :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Faire fondre le beurre. Faire un puit au centre et verser l'eau tiède et le beurre fondu. Pétrir 5 à 10 min au batteur à l'aide d'un crochet puis laisser la pâte lever 1h30 sous un torchon à température ambiante.

Dégazer la pâte en la pétrissant légèrement à la main puis la diviser en 10 parts de forme ovale d'environ 40g. Les badigeonner d'huile d'olive et les plier en 2.

Pour la cuisson :

Faire frémir de l'eau dans une casserole, déposer le panier vapeur dessus et laisser cuire 10 min.

Pendant la cuisson préparer la garniture :

Couper le Morbier en petits dés, faire des pluches de carotte à l'épluche légume, trancher la cébette en fines rondelles.

Faire cuire la saucisse de Montbéliard, puis la découper en petits dés.

Passer au montage :

Garnir les baos d'une petite cuillère de sauce tomate, y ajouter les dés de saucisse, les peluches de carotte, quelques rondelles de cébette et finir par quelques dés de Morbier.



Plus qu'à déguster,  
attention  
c'est très TRAIT  
gourmand !

# FRITTATA AU MORBIER AOP

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

200g de Morbier AOP  
3 oeufs  
2 pommes de terre  
3 tranches de Jambon de Pays  
1 Saucisse de Morteau  
3 beaux champignons de Paris  
200g de pousses d'épinards  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Dans un bol moyen, fouetter les œufs, saler et poivrer puis réserver.

Couper la saucisse de Morteau en fines tranches. Éplucher les pommes de terre et les découper en rondelles. Dans un plat allant au four et sur le feu, faire revenir les tranches de Morteau puis ajouter les rondelles pommes de terre. Bien remuer pendant toute la cuisson.

En fin de cuisson, ajouter le jambon, les champignons préalablement découpés en lamelles et les pousses d'épinards lavés.

Au dernier moment, à feu moyen, verser les œufs battus.

Lorsque l'ensemble se met à dorer, couvrir de belle tranches de Morbier et faire dorer 15 minutes maximum.

Servir avec une salade dès la sortie du four.



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
15 min



Il est temps de le  
déguster avec une  
salade verte,  
impossible d'en  
laisser une miette !





# SOUPE D'ÉPINARDS AU MORBIER AOP

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

100g de Morbier AOP  
500g de pousses d'épinards  
1 pomme de terre moyenne  
1 oignon  
2 c.a.s d'huile d'olive  
1 cube de bouillon de volaille  
Sel et poivre du moulin



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
25 min

## PRÉPARATION

Laver les épinards et les équeuter.

Peler la pomme de terre et la couper en petits dés.

Peler et émincer l'oignon.

Faire de jolies lamelles de Morbier à l'aide d'un économètre. (Prévoir 4 à 5 lamelles par assiette.)

Dans une grande casserole, faire chauffer 2 c à s d'huile d'olive puis faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter les épinards et les dés de pommes de terre. Saler et poivrer.

Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les épinards soient fondus.

Dans une autre casserole, faire chauffer 600g l'eau avec le cube de bouillon et porter à ébullition.

Verser le bouillon terminé sur les épinards et porter à ébullition et laisser cuire à feu doux environ 15 min.

Mixer ensuite la préparation et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Servir dans des assiettes creuses et déposer délicatement quelques lamelles de Morbier sur chacune d'elles.

Plus qu'à déguster  
cette très TRAIT  
bonne soupe !

# POMMES PAILLASSON AU MORBIER AOP

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

150g de Morbier AOP  
6 pommes de terre  
40g de beurre  
2 c à s d'huile de tournesol  
Sel et Poivre du moulin

## PRÉPARATION

Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer avec du papier absorbant, puis les râper finement.

Assaisonner et mélanger.

Dans une poêle, mettre le beurre et l'huile à feu vif puis verser une poignée de pommes de terre râpées, bien les répartir et ensuite les tasser. Laisser bien dorer le dessous puis retourner à l'aide d'une spatule en rajoutant quelques grammes de beurre pour faire dorer l'autre face. (environ 7 min de chaque côté) Recommencer l'opération pour réaliser plusieurs galettes.

Une fois cuites, déposer les galettes sur du papier sulfurisé.

Réaliser de belles tranches de Morbier à l'aide d'une tranchette à fromage.

Passer au four à 120° pendant 5 min les galettes vêtues de tranches de Morbier sur le dessus.

Une fois le fromage fondu, c'est prêt ! Servir avec une belle salade.



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
15 min



Le tour est joué  
pour un plat simple  
& gourmand !







# POMMES DE TERRE FARCIES AU MORBIER AOP



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
20 min

TEMPS DE  
CUISSON  
25 min



Vous êtes prêt  
pour un déjeuner  
TRAIT croquant  
et gourmand.

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 grosses pommes de terre  
300g de Morbier AOP  
100g de lardons fumés  
Gros sel  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans une casserole d'eau environ 25 minutes (Elles doivent rester fermes.) puis les égoutter.

Dans une poêle, faire dorer les lardons puis réserver.

Râper le Morbier ou découper-le en bâtonnets.

Creuser les pommes de terre en forme de barques. Mettre la moitié de la chair récupérée dans un saladier, l'écraser à la fourchette pour en faire une purée puis mélanger avec le Morbier et les lardons. Saler et poivrer. Puis garnir les barques de ce mélange.

Faire chauffer le grill du four à 180°.

Déposer les pommes de terre farcies dans un plat à four. Pour bien les caler, vous pouvez faire un lit de gros sel dessous. Mettre sous le grill bien chaud jusqu'à ce que la garniture soit dorée puis servir.

# COOKIES SALÉS MORBIER AOP ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

## INGRÉDIENTS

### POUR 20 COOKIES

150 g de farine  
1 c à c de levure  
90 g de Morbier AOP  
6 tomates confites  
1 demi chorizo (doux ou fort selon le goût)  
1 œuf  
60 g de beurre mou  
Fleur de sel

## PRÉPARATION

Découper en fines lamelles les tomates confites et la saucisse de Montbéliard en petits dés.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le beurre avec les doigts de façon à obtenir une pâte sablée. Incorporer l'œuf, mélanger. Ajouter le Morbier préalablement râpé, les tomates et la saucisse et re-mélanger.

Former un boudin d'environ 5cm de diamètre, le filmer et le placer au réfrigérateur 2h (ou 30min au congélateur).

Préchauffer le four à 180°.

Pendant ce temps, découper le boudin en rondelles de 5cm et disposer-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant un peu afin que les cookies ne se touchent pas pendant la cuisson. Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel chaque cookie.

Enfourner 15 à 20 minutes. Une fois les cookies légèrement dorés, vous pouvez les sortir.

Laisser refroidir avant de déguster.



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
20 min



Les cookies sont  
prêts, pour les très  
TRAIT grosses  
faims !







TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
15 min



# FINANCIERS AU MORBIER AOP, POIRE ET NOISETTES

## INGRÉDIENTS

1 poire  
60g de beurre  
50g de Morbier AOP  
50g de farine  
60g poudre de noisettes  
3 blancs d'œufs  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur noisette. Réserver.

Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre de noisettes puis incorporer les blancs d'œufs préalablement battus rapidement au fouet, mélanger le tout. Ajouter le beurre noisette, le Morbier préalablement râpé, saler et poivrer.

Découper la poire en fines lamelles.

Répartir la préparation dans des moules à financiers, puis ajouter dans chacune des cases une tranche de poire sur le dessus.

Enfourner et cuire 15 min.

Laisser refroidir avant de déguster.

Surprenez vos hôtes  
avec cette recette  
TRAIT savoureuse !



# ROSES DE POMMES DE TERRE AU COEUR DE MORBIER AOP



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
10 min

TEMPS DE  
CUISSON  
15 min

## INGRÉDIENTS

### POUR 6 PERSONNES

6 pommes de terres de taille moyenne  
100 g de Morbier AOP  
100 g de beurre  
Huile de tournesol  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°.

Peler les pommes de terre et les découper à la mandoline dans le sens de la longueur. Faire fondre le beurre et badigeonner les pétales de pommes de terre avec.

Dans un moule à muffins préalablement beurré, déposer les pétales en commençant par le bord en les faisant légèrement se chevaucher, faire le tour et continuer la confection de la rose tour après tour jusqu'au centre.

Découper des lanières de Morbier, les disposer dans le centre de la fleur. Puis enfourner 15 min.

A la sortie de four, saler et poivrer.

Servir aussitôt.



Attention : avalanche  
de gourmandise !





# BURRITOS

## AU MORBIER AOP

### INGRÉDIENTS

#### POUR 4 PERSONNES

200 g de Morbier AOP  
4 Tortillas de blé  
1 pièce de salade sucrine  
1 Tomate ancienne  
2 tranches de jambon à l'os

### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Découper le Morbier en fines tranches rectangulaires.

Trancher la tomate en petits quartiers.

Découper le jambon à l'os en fines lamelles.

Pour le montage : sur chaque tortilla, placer au centre une première tranche de morbier, quelques lamelles de jambon à l'os, une 2ème tranche de Morbier, quelques quartiers de tomates et quelques feuilles de salade. Rabattre les 4 côtés de la tortilla pour obtenir une forme rectangulaire.

Faire cuire au grill pendant 5 min environ.

Servir chaud.

Plus qu'à déguster  
ces très TRAIT  
bons burritos !

# PUDDING SALÉ AU MORBIER AOP

## INGRÉDIENTS

### POUR 4 PERSONNES

200 g de Morbier AOP  
300 g de pain rassis (ex : pain de campagne)  
75 cl de lait  
3 œufs  
20 g de beurre  
4 tranches de jambon à l'os épaisses  
Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°.

Découper le pain rassis en gros cubes.

Dans un grand saladier, mettre 75 cl de lait tiède avec les dés de pain rassis et les laisser s'imbiber pendant 15 min. Puis écraser le mélange à la fourchette pour en faire une bouillie.

Découper le Morbier et le jambon en dés de 2cm environ.

Casser les 3 œufs et les battre légèrement, les ajouter au pain, mélanger. Ajouter ensuite les dés de Morbier et de jambon et mélanger à nouveau.

Beurrer le moule, verser la préparation et enfourner pendant 45 min.

Astuce : pour le démouler, attendre qu'il soit froid puis le repasser 8 min au four pour le servir tiède, il n'en sera que meilleur!



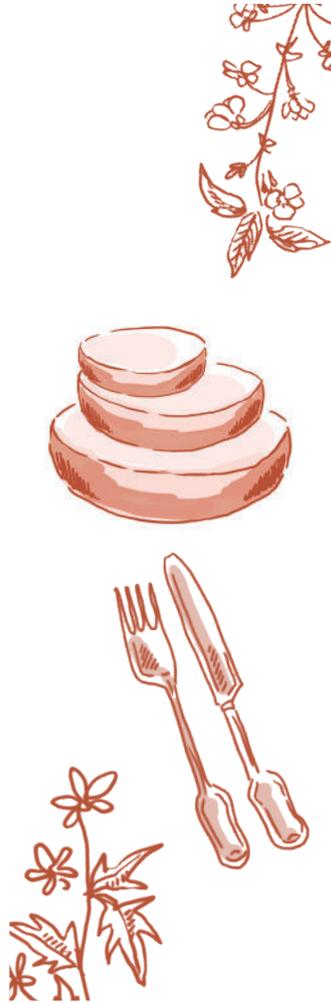
TEMPS DE  
PRÉPARATION  
30 min

TEMPS DE  
CUISSON  
45 min



Le tour est joué  
pour un plat  
gourmand !





**Contact Presse**  
DIVINO CONSEILS  
[aline@divino-conseils.com](mailto:aline@divino-conseils.com)  
06 50 20 79 75