

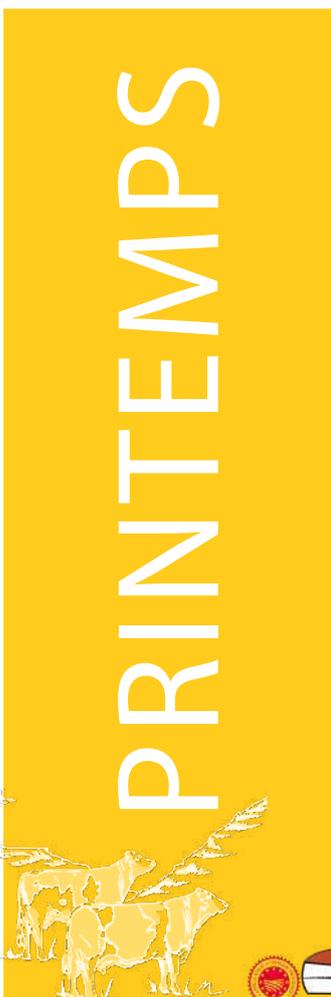
RECETTES



MORBIER AOP



PRINTEMPS



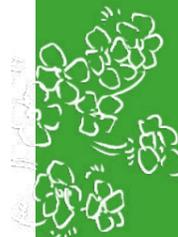
ÉTÉ





TEMPS DE PRÉPARATION
45 min

TEMPS DE CUISSON
12 min



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

FEUILLETÉS ESCARGOTS AU MORBIER AOP ET AU JAMBON

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 pâte feuilletée
100 g de jambon cru
150 g de Morbier AOP
1 jaune d'œuf pour la dorure

PRÉPARATION

Dans un premier temps râpez le Morbier. Puis étalez la pâte et recouvrez-la de Morbier râpé de jambon cru et terminez par une couche de Morbier râpé.

Roulez la pâte bien serrée de manière à former un long boudin. Pour que le boudin se tienne bien, l'emballer dans du film alimentaire. Il gardera sa forme et sera bien ferme. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.

A la sortie du réfrigérateur, enlevez le film alimentaire et découpez des tronçons d'1 cm d'épaisseur. Déposez chaque escargot sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'œuf pour apporter une belle coloration.

Enfournez pour 12 minutes à 180 °C et dégustez tiède.

GRATIN DE PÂTES ET D'AUBERGINES AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

150g de Morbier AOP

500g de pâtes penne

2 aubergines

3 tomates pelées et coupées en cubes

Thym frais

Origan frais

Huile d'olive

Sel

Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C.

Faites cuire les pâtes penne al dente dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les.

Coupez le Morbier en lamelles et les aubergines en fines rondelles sans les peler.

Faites les revenir à la poêle dans de l'huile d'olive.

Mélangez les pâtes, les aubergines et les tomates et assaisonnez avant de les répartir dans un plat à gratin.

Disposez le Morbier au-dessus du plat à gratin puis ajoutez les herbes.

Faites cuire 10 minutes et dégustez bien chaud !



TEMPS DE
PRÉPARATION
20 min

TEMPS DE
CUISSON
10 min



Impossible d'en
laisser une miette !





TARTE MOUTARDE ET TOMATES AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200g de Morbier AOP
1 pâte brisée
4 belles tomates
4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
20cl de crème liquide
2 œufs
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 205°C.
Dans un saladier, mélangez les œufs et la crème liquide.
Ajoutez la moutarde, le sel et le poivre.
Coupez les tomates en rondelles ainsi que 5 tranches de Morbier.
Venez garnir le moule à tarte de la pâte brisée et disposez dans le fond les rondelles de tomates et versez par-dessus votre mélange.
Déposez enfin des tranches de Morbier sur le dessus.
Un petit plus pour décorer : déposez le «chapeau» d'une des tomates sur le dessus.
Enfournez pour 30 minutes à 205°C.
Dégustez à la sortie du four.



TEMPS DE
PRÉPARATION
20 min

TEMPS DE
CUISSON
30 min



Plus qu'à déguster
cette très TRAIT
bonne tarte !

SALTIMBOCCA DE VEAU AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200g de Morbier AOP
4 escalopes de veau
4 tranches de jambon de pays
4 feuilles de sauge
Sel

PRÉPARATION

Commencez par saler et poivrer chaque escalope de veau.

Puis déposez une feuille de sauge sur chacune.

Recouvrez le tout d'une tranche de jambon de pays.

Découpez 4 tronçons de Morbier et déposez-les par-dessus le jambon de pays.

Roulez l'ensemble autour du Morbier et fixez avec un cure dents.

Pour la cuisson, faites fondre un morceau de beurre dans un trait d'huile et déposez chaque rouleau dans la poêle bien chaude. N'oubliez pas de faire dorer toutes les faces. Baissez le feu, laissez cuire pendant 5 minutes.

Le Morbier doit être fondu. Régalez-vous



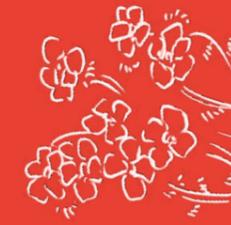
TEMPS DE
PRÉPARATION
30 min

TEMPS DE
CUISSON
5 min



Le tour est joué
pour un plat simple
& gourmand !





TEMPS DE PRÉPARATION
30 min

TEMPS DE CUISSON
35 min



Vous êtes prêt
pour un déjeuner
TRAIT frais et
gourmand.

FRAÎCHEUR DE TOMATES FARCIES AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200g de Morbier AOP	1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
6 grosses tomates rondes	1 oignon rouge
300g de lentilles vertes du Puy	2 gousses d'ail
1 botte de radis	10 brins de ciboulette
2 feuilles de laurier	1 cuillère à soupe de noisettes
1 cuillère à café de cumin en poudre	Huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde en grains	Gros sel

PRÉPARATION

Commencez par laver et sécher les tomates.

Découpez un chapeau aux 2/3 des tomates et videz-les à l'aide d'une cuillère.

Conservez la chair et les chapeaux. Salez légèrement.

Retournez-les sur un papier absorbant et laissez-les égoutter pendant 30 minutes.

Versez les lentilles et le laurier dans une grande casserole d'eau froide salée et portez à frémissement. Laissez cuire 20 à 25 minutes. Les lentilles doivent être cuites mais encore fermes. Puis égouttez-les.

Dans un saladier, versez les lentilles, l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre et le cumin.

Ajoutez la chair de tomate, l'ail et l'oignon finement émincés. Salez et poivrez

Ajoutez la ciboulette ciselée, les radis coupés en rondelles et le Morbier coupé en fines lamelles.

Faites griller à sec les noisettes, puis concassez-les et ajoutez aux lentilles.

Mélangez l'ensemble.

Pour finir, venez remplir les tomates de salade de lentilles, replacez les chapeaux des tomates et dégustez.

GASPACHO COURGETTES CONCOMBRES AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200g de Morbier
3 courgettes
1 concombre
15cl de bouillon de volaille
2cl de vinaigre de vin
4 tranches de pain de
Campagne

20cl de crème liquide
Piment d'Espelette
Huile d'olive
1 gousse d'ail
Sel

PRÉPARATION

Coupez les courgettes en deux puis enlevez le cœur et coupez-les en cube

Faites la même chose pour le concombre.

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites sauter les dés de courgettes avec la gousse d'ail écrasée pendant 5 minutes environ. N'oubliez pas d'assaisonner.

Dans un mixeur, mixez le concombre et les courgettes refroidies avec du bouillon de volaille jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Faites griller les tranches de pain de campagne jusqu'à ce qu'elles soient colorées des 2 côtés.

Ciselez finement les feuilles de basilic et râpez le Morbier.

Pour le dressage :

Dans une assiette creuse, versez la soupe refroidie puis disposez le Morbier râpé.

Versez un filet de crème, saupoudrez de piment d'Espelette.

Servir le tout avec 1 ou 2 tranches de pain de campagne toastées.

Astuce : Pour râper le Morbier, placez-le 30 minutes au congélateur et utilisez une râpe à gros trous.



**TEMPS DE
PRÉPARATION**
10 min

**TEMPS DE
CUISSON**
5 min



Parfait pour les
petites pauses
TRAIT très
gourmandes !





TEMPS DE
PRÉPARATION
20 min

TEMPS DE
CUISSON
30 min



Surprenez vos hôtes
avec cette recette
TRAIT savoureuse !

MINI PIZZAS DE COURGETTES AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS

100 g de Morbier AOP
2 courgettes
1 boîte de coulis de tomate
2 tomates
1 brin de basilic
1 brin de thym frais
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Coupez le Morbier en petits dés.

Lavez les courgettes et les tomates, et coupez-les en rondelles épaisses d'environ 1,5 cm.

Disposez les rondelles de courgettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Salez, poivrez et arrosez avec un filet d'huile d'olive.

Enfourez à 200°C jusqu'à ce qu'elles soient cuites et légèrement grillées.

Versez quelques cuillerées d'huile d'olive dans une petite casserole, ajoutez le coulis de tomate, du sel, un tour de poivre du moulin et deux feuilles de basilic frais.

Faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Sur votre plaque de cuisson ajoutez sur la courgette la rondelle de tomate et recouvrez d'une cuillère de la sauce tomate.

Ajoutez quelques dés de Morbier et passez le tout sous le grill du four jusqu'à ce que le Morbier soit fondu.

Décorez avec quelques feuilles de thym frais et servez aussitôt.

STICK DE CORN FLAKES AU MORBIER AOP ET SA SALADE COMPOSÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g de Morbier AOP
300 g de corn flakes naturels ou de noisettes/graines de courge
1 œuf
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Commencez par couper le Morbier en gros bâtons et les congeler pendant 1 heure.

Écrasez au rouleau à pâtisserie les corn flakes/noisettes/graines de courge pour en faire une poudre grossière.

Dans une assiette creuse cassez l'œuf et assaisonnez.

Dans une autre assiette, disposez les corn flakes/noisettes/graines de courge écrasé(e)s.

Préchauffez le four à 180°C.

Roulez les sticks de Morbier congelés dans l'œuf battu puis dans les corn flakes et renouvelez l'opération une ou deux fois pour que le fromage soit bien enrobé.

Disposez les sticks sur une plaque de cuisson.

Enfournez pour 7 minutes.

Et c'est prêt !

Astuce : En entrée, possibilité de servir les sticks de Morbier sur une salade composée (tomates, radis, maïs, etc.)



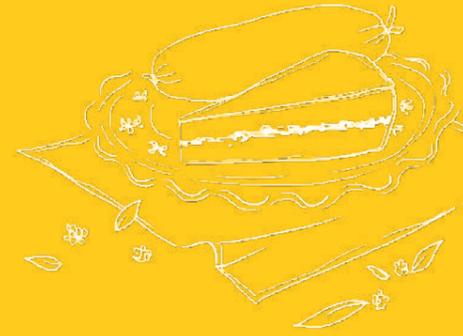
TEMPS DE
PRÉPARATION
10 min

TEMPS DE
CUISSON
5 min



Attention : avalanche de
gourmandise !





TEMPS DE PRÉPARATION
25 min

TEMPS DE CUISSON
20 min



Plus qu'à déguster
ces très TRAIT
bonnes gaufres !

GAUFRES

AU MORBIER AOP & À LA SAUCISSE DE MORTEAU

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

170g de Morbier AOP
110g de farine
90g de farine de Gaude de Bourgogne
25g de fécule de maïs
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de sel
2 œufs
60ml d'huile de colza
375ml de lait mélangé à 2 cuillère à soupe de vinaigre
1 saucisse de Morteau
Salade roquette

PRÉPARATION

Commencez par battre les œufs et l'huile de colza. Dans un grand saladier, mélangez la farine, la fécule de maïs avec le sel et la bicarbonate de soude.

Ajoutez ensuite le mélange œufs et huile de colza ainsi que le lait.

Coupez le Morbier et la saucisse de Morteau en petits dés et ajoutez-les en au mélange.

Ajoutez les dés de Morbier et de saucisse dans le saladier.

Laissez reposer 15 minutes au réfrigérateur.

Faites cuire le mélange dans un gaufrier.

Agrémentez votre gaufre de quelques fines tranches de Morbier et de saucisse de Morteau et de roquette.

TARTELETTES DU SOLEIL AU MORBIER AOP

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

400g de Morbier AOP
1 pot de pesto vert
2 pâtes feuilletées
60g de tomates cerises
2 courgettes
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Basilic
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 240°C.

Étalez la pâte sur un plan de travail et découpez 6 disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

Placez les disques de pâte dans le fond de moules à tartelettes préalablement beurrés et piquez les fonds à l'aide d'une fourchette .

Faites cuire pendant 10 minutes.

Retirez les tartelettes du four et laissez refroidir.

Démoulez et réservez.

Nettoyez et découpez les courgettes et les tomates en fines tranches.

Coupez le Morbier en petits dés.

Dans une poêle, faire revenir dans l'huile d'olive les courgettes et les tomates cerises durant quelques minutes.

Tartinez chaque fond de tarte de pesto, et mettez-y les légumes et les dés de Morbier.

Terminez par quelques feuilles de basilic.

Vous n'avez plus qu'à déguster !



TEMPS DE
PRÉPARATION
15 min

TEMPS DE
CUISSON
10 min



Le tour est joué
pour un plat
gourmand !





TEMPS DE PRÉPARATION
25 min

TEMPS DE CUISSON
25 min

TEMPS DE REPOS
2h40



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

BRIOCHES AU MORBIER AOP ET AU LARD

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

200 g de Morbier

14 g de levure de boulangerie
(ou 7 g de levure sèche)

1 Morceau de poitrine fumée

50 ml de lait

500 g de Farine

10 g de sucre en poudre

8 g de sel

200 g de crème entière liquide

40 ml d'huile

1 œuf

PRÉPARATION

Mettez la levure dans le lait tiédi et laissez reposer 10 minutes.

Dans un robot mélangez grossièrement la farine, le sucre et le sel.

Ajoutez la crème, l'huile, l'œuf et le lait avec la levure; Mélangez rapidement.

Puis pétrissez le tout au robot ou à la main. La pâte ne doit être lisse et ne plus coller.

Huilez un saladier et y déposer la pâte. Recouvrez d'un linge propre et laissez reposer 1h30 près d'une source de chaleur. Elle doit doubler de volume.

Pendant ce temps, découpez le Morbier en cubes et la poitrine fumée en très petites allumettes.

Faites un boudin de pâte et divisez-la en tronçons d'environ 50 g chacun. Formez une boule avec chaque tronçon.

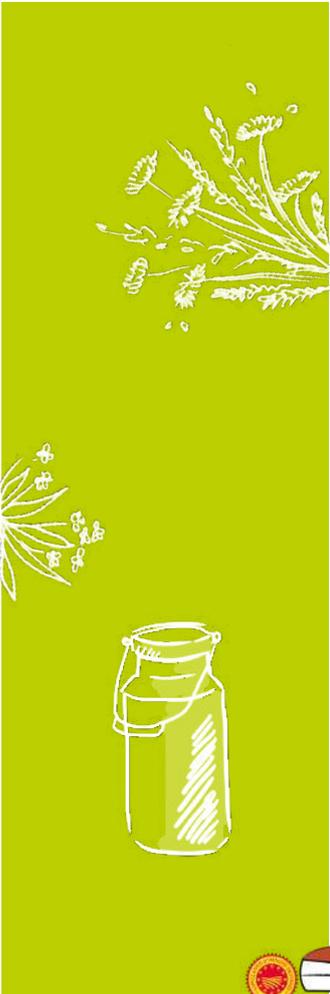
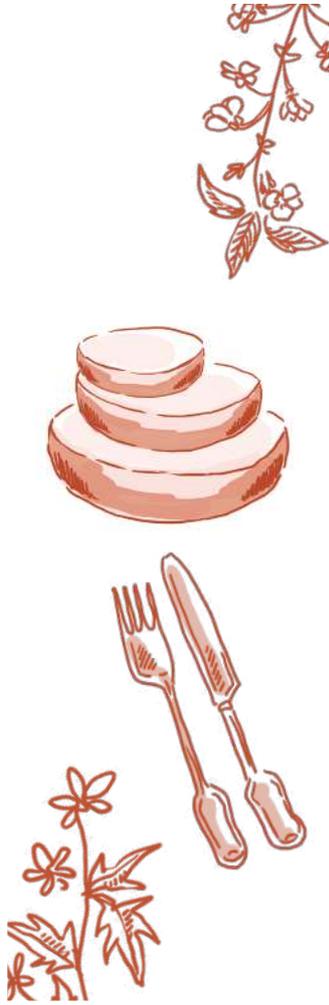
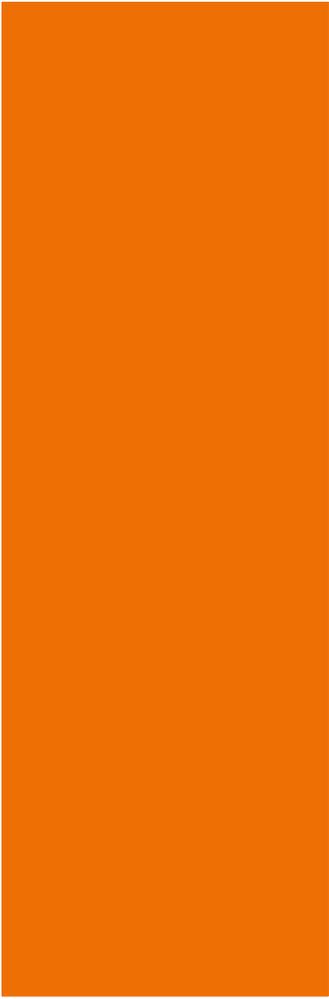
Aplatissez légèrement la boule dans la paume de la main et insérez un cube de morbier et quelques allumettes de poitrine fumée au milieu. Reformez une belle boule.

Déposez-les dans un plat rectangulaire ou rond déjà huilé puis recouvrez d'un linge propre et laissez pousser pendant une heure.

Préchauffez le four à 175 °C.

Badigeonnez au pinceau toute la surface de la brioche avec du lait et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Vos délicieuses brioches sont prêtes à être dégustées.



Contact Presse
Éléonore DELOISON
rp@divino-conseils.com
06 08 13 55 53