



France

COMTÉ JURAFLORE

Le comté est un fromage au lait de vache cru, à pâte pressée cuite et à croûte lavée. 400 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer une meule de 40 kg. Les montagnes du Jura, du Doubs et de l'Ain constituent son terroir. Il s'agit du fromage AOP le plus vendu de France, en volume.

Le comté se caractérise par son exceptionnelle richesse aromatique, car sa saveur n'est pas uniforme. Chaque meule possède son profil aromatique propre, déterminé par la microrégion d'origine, la saison, le savoir-faire du maître affineur ou les caves dans lesquelles la maturation est effectuée. Nuances fruitées, lactiques, végétales ou piquantes.



- IDÉAL RÉGIME MÉDITERRANÉEN
- FAIBLE TENEUR EN GRAISSE
- SANS GLUTEN



Franche-Comté



Comté 15 mois. 1/8



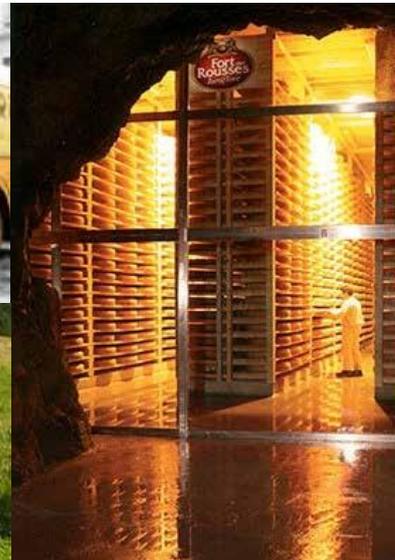
Comté 12 mois. 1/8

Le massif du Jura, au climat humide, est une petite chaîne de montagnes dont le plus haut sommet est le Crêt de la Neige, qui culmine à 1 720 mètres. Il est délimité au sud par le bassin du Rhône et au nord par celui du Rhin, servant ainsi de ligne de partage des eaux entre les deux fleuves. Le nom Jura provient du latin *juria*, « forêt de montagne », mot emprunté au celtique *jur*, qui signifiait « hauteur boisée ». L'élevage est l'une des principales activités économiques de cette région aux riches pâturages.

Histoire et élaboration

Les Fromageries Arnaud, fondées en 1907, sont une entreprise d'affinage de fromages du Jura. Elles collaborent avec 32 coopératives locales (fruitières) plus ou moins importantes, qui collectent le lait de plus de 400 éleveurs. L'un des principaux atouts du comté JuraFlore est l'expérience de ses maîtres affineurs qui contrôlent et évaluent en permanence le potentiel de maturation de chaque meule.

Pour l'affinage des plus de 200 000 meules dans des conditions de température et d'hygrométrie constantes et optimales, les Fromageries Arnaud exploitent le célèbre fort des Rousses, ancienne forteresse militaire dont les salles voûtées couvrent une superficie de 5 hectares. Les meules sont sélectionnées en fonction de leur potentiel pour être affinées 12 à 36 mois.



ACCORD

Servir accompagné de : noix ou noisettes, confiture de pomme ou de poire.

Vin : vin jaune (arbois) aux notes de fruits secs, idéalement servi chambré, à une température de 18 °C.

Bière : bière triple karmeliet.

Pain : pain de campagne à mie tendre et moelleuse.

JuraFlore

Fort des Rousses



iberconseil

Importé et distribué par :



Suggestions de conservation et de présentation

Le comté peut être consommé râpé, en copeaux ou en portions. Il peut également entrer dans la composition de la fondue.

Un comté de moins de 24 mois d'affinage doit être conservé dans un présentoir réfrigéré. À partir de 24 mois d'affinage, si la température ambiante ne dépasse pas 20 degrés, le fromage peut être conservé durant quelques heures à l'extérieur du présentoir.

La présentation idéale du comté consiste à découper 1/8 de meule (4,5 kg) en trois ou quatre portions de 200 g posées sur la meule.

Un film transparent est préférable, remplacé tous les deux jours par un conditionnement sous vide. Tout d'abord, parce qu'un fromage sous film est plus appétissant que sous un emballage plastique peu esthétique. Mais aussi parce que la croûte tend à s'humidifier, ramollir et prendre une mauvaise odeur lorsque le fromage est conditionné sous vide.

Râpé



Copeaux



Portion



RECETTES



BÂTONNETS FEUILLETÉS AU COMTÉ JURAFLORE

INGRÉDIENTS

- 100 g de comté JuraFlore
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- Sésame noir



Facile



2 personnes



Convient aux enfants

PRÉPARATION

Râper ou mixer finement le comté. Il doit être réduit en poudre. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et saupoudrer de sésame, en appuyant avec les mains pour bien incruster les graines dans la pâte. Retourner la pâte, dorer à l'œuf et saupoudrer de comté, en appuyant à nouveau pour que le fromage colle bien à la pâte.

Découper des bandes de 1 cm et les rouler en spirale. Les placer sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de silicone et cuire 10 minutes à 200°. Casser des morceaux irréguliers de fromage.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser d'autres graines.

INGRÉDIENTS

- 80 g de comté bio
- 2 sucrones
- 1 cuillerée de noix
- 1 cuillerée d'amandes hachées
- 1 cuillerée de noisettes hachées
- 40 g d'huile d'olive vierge extra
- 10 g de vinaigre de pomme ou de xérès
- 2 cuillerées de graines de sésame
- Sel



Facile



2 personnes



Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper le fromage en dés. Découper longitudinalement les sucrones en quatre. Hacher les fruits secs. Préparer la sauce en mélangeant huile, vinaigre, sésame, sel et levure. Placer les sucrones dans l'assiette, ajouter la sauce et décorer de fruits secs et de dés de comté.

ASTUCE

Les sucrones peuvent être rapidement passées à la plancha et être servies tièdes.



SUCRONES AUX FRUITS SECS ET AU COMTÉ BIO

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE



ET SUR www.iberconseil.es