

Burger au b eret savoyard & aux oignons confits



Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 pains à burgers, 4 steaks (de bœuf ou végétal), 1 tomate, 4 tranches de b eret savoyard, 4 feuilles de batavia, 10 g de beurre, ciboulette.
- Pour les oignons confits : 1 gros oignon, 20 g de beurre, 1 c.   s. de sucre roux, 2 c.   s. de vinaigre de cidre, 1 c.   s. de confiture de coing et poire aux épices.
- Pour la sauce : 2 c.   s. de crème fraîche, 2 c.   s. de mayonnaise, 2 c.   s. de ciboulette cisel e, 2 c.   c. de moutarde, 1/2 c.   c. d'ail en poudre, poivre du moulin & sel.

Préparation

1. Dans une petite casserole, faire revenir l'oignon émincé avec le beurre pendant 5 min. Ajouter le sucre et le vinaigre, couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 20 min. Ajouter la confiture et cuire pendant encore 20 min.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
3. Dans une poêle, faire dorer les steaks dans une noix de beurre.
4. Préchauffer le four à 180  C. Couper chaque pain en deux, tartiner l'intérieur avec la sauce. Sur la base du pain, disposer les oignons, le steak puis une tranche de fromage. Passer les burgers (avec les chapeaux, sauce vers le haut, à côté) au four pendant 5 min.
5. Ajouter la salade, les tomates et la ciboulette. Refermer les burgers et servir immédiatement !

Salade aux toasts de b eret savoyard, pommes & Noix



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- Feuilles de batavia, 4 tranches de pain de campagne, 4 tranches de b eret savoyard, 4 c.   s. de confiture de coing et poire aux épices, 2 pommes, 16 noix, 10 g de beurre, ciboulette.
- Pour la vinaigrette : 5 c.   s. d'huile de tournesol, 3 c.   s. de vinaigre de cidre, 1 c.   c. de moutarde, poivre du moulin & sel.

Préparation

1. Couper les pommes en 8 et les  piner. Dans une petite poêle, sur feu doux, les faire dorer de chaque côté avec le beurre.
2. Casser les noix et concasser grossièrement les cerneaux. Les faire griller à sec dans une poêle sur feu moyen.
3. Préchauffer le four à 180  C. Disposer sur chaque tranche de pain : une tranche de b eret savoyard et une c.   s. de confiture de coing et poire aux épices. Enfourner au four pendant 5 min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Disposer dans les assiettes les feuilles de salade, arroser de vinaigrette, disposer les pommes po l es, les noix et les toasts. Parsemer de ciboulette cisel e. C'est prêt !

Salade de crozets, échalotes au vin blanc, beaufort, noisettes & diots grillés

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 160 g de crozets aux cèpes, 8 feuilles de batavia, 100 g de beaufort, 20 noisettes, 1 diot
- Pour les échalotes au vin blanc : 4 échalotes, 25 g de beurre, 5 cl de vin blanc Apremont
- Pour la vinaigrette : 5 c. à s. d'huile de tournesol, 3 c. à s. de vinaigre de cidre, 1 c. à c. de moutarde, poivre du moulin & sel.

Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir les échalotes émincées avec le beurre pendant 10 min. Ajouter le vin blanc Apremont et cuire sur feu doux pendant 30 min en remuant souvent. Saler, poivrer et laisser tiédir.
2. Cuire les crozets aux cèpes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 12 min. Egoutter et laisser tiédir.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce vinaigrette.
4. Dans une poêle, griller à sec les noisettes puis les concasser grossièrement.
5. Détailler le diot en rondelles, puis chaque rondelle en 4. Faire dorer les cubes de diots dans une poêle sans matière grasse.
6. Emincer la salade. Couper le beaufort en petits cubes.
7. Dans deux assiettes ou dans un saladier, répartir la salade, les crozets, les diots, les noisettes, les échalotes au vin blanc et arroser de vinaigrette !

Gratin de crozets savoyard au beaufort & aux diots

Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 160 g de crozets aux cèpes, 100 g de beaufort, 4 cuil. à s. de crème fraîche épaisse, 1 diot, 4 cuil. à s. de vin blanc
- Pour les échalotes au vin blanc : 4 échalotes, 25 g de beurre, 5 cl de vin blanc Apremont.

Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir les échalotes émincées avec le beurre pendant 10 min. Ajouter le vin blanc Apremont et cuire sur feu doux pendant 30 min en remuant souvent. Saler et poivrer.
2. Cuire les crozets aux cèpes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 12 min. Egoutter.
3. Couper le beaufort en petits cubes.
4. Détailler le diot en rondelles, les faire légèrement dorer dans une poêle sans matière grasse, puis couper chaque rondelle en 4.
5. Préchauffer le four à 180 °C. Mélanger les crozets avec les échalotes et la crème, les verser dans un plat à gratin. Répartir les cubes de fromage et de diot, arroser avec les 4 cuil. à s. de vin blanc et poivrer.
6. Enfourner pendant 20 min, jusqu'à ce que le fromage soit doré.
7. Servir de la salade verte.

Bâtonnets panés de tomme de Saint-Ours confit d'oignon-framboise

Préparation : 10 min + 30 min au frais
Cuisson : 3 min



INGRÉDIENTS pour 8 bâtonnets

- 200 g de tomme de Saint-Ours
 - Pour la panure : 3 bols avec de la farine / 1 œuf battu avec du poivre / de la chapelure mélangée à des graines de sésame
 - Huile de tournesol pour frire
1. Pour accompagner : un pot de confit oignon-ramboise, de la salade verte.

Préparation

1. Détailler la tomme de Saint-Ours en 8 bâtonnets de 1,5 cm d'épaisseur x 8 cm de longueur.
2. Faire tremper successivement les bâtonnets de tomme de Saint-Ours dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans le mélange chapelure sésame.
3. Disposer les bâtonnets panés dans une assiette et laisser 30 min au réfrigérateur.
4. Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle. Une fois chaude, faire dorer les bâtonnets de tous les côtés. Les déposer ensuite sur du papier absorbant.
5. Servir bien chauds avec du confit oignon-ramboise et quelques feuilles de salade verte.

Samoussas de tomme de Saint-Ours à la compote de pommes

Préparation : 20 min
Cuisson : 3 min



INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 200 g de tomme de Saint-Ours, 1 pot de compote de pommes, 8 feuilles de brick coupées en 2
- Huile de tournesol pour frire
- Salade verte, 8 c. à s. de graines de sésame, 2 pommes
- Pour la vinaigrette : 5 c. à s. d'huile de tournesol, 3 c. à s. de vinaigre de cidre, 1 c. à c. de moutarde, poivre du moulin & sel.

Préparation

1. Faire griller à sec dans une petite poêle les graines de sésame.
2. Épépiner les pommes et les couper en tranches.
3. Détailler la tomme en 32 triangles de 3 mm d'épaisseur x 5 cm de côté.
4. Pour chaque demi feuille de brick, façonner un triangle et le farcir de 2 morceaux de tomme et d'une belle cuillère à café de compote de pommes entre les deux. (On peut aussi façonner des rectangles.)
5. Faire chauffer un fond d'huile dans une poêle. Une fois chaude, faire dorer les samoussas des deux côtés. Les déposer ensuite sur du papier absorbant.
6. Répartir la salade verte dans des assiettes creuses, ajouter les tranches de pommes, les graines de sésame, un filet de vinaigrette et les samoussas bien chauds.

Orecchiette au ketchup, aux petits légumes & au bleu du Landon

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min



INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500 g d'orecchiette tricolores artisanales
- 1 pot de 300 g de ketchup artisanal
- 1 demi bleu du Landon, émietté, avec ou sans la croûte
- 2 blancs de poireaux émincés, 2 carottes coupées en petits dés, 1 gros oignon émincé
- 1 c. à s. de sucre, 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge, 40 g de beurre

Préparation

1. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et la carotte dans 30 g de beurre. Ajouter le sucre, le vinaigre et une pincée de sel. Couvrir et laisser revenir ensemble doucement, jusqu'à ce que les carottes soient tendres (30 min. environ).
2. Dans une poêle, faire revenir les blancs de poireaux dans 10 g de beurre avec une pincée de sel.
- Faire cuire les orecchiette dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égoutter.
- Faire chauffer le ketchup.
- Répartir dans les assiettes : les orecchiette, le ketchup, les légumes puis le bleu du Landon.

Feuilleté au bleu du Landon & à la confiture poire-cannelle

Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min



INGRÉDIENTS pour 2 personnes

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1/2 bleu du Landon coupé en morceaux, avec ou sans la croûte
- 2 c. à c. bombées de confiture poire-cannelle
- 1 œuf battu
- Salade verte pour servir

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper la pâte feuilletée en 4.
- Sur deux des morceaux de pâte feuilletée, répartir la confiture poire-cannelle et les morceaux de bleu du Landon.
3. Recouvrir des deux autres morceaux de pâte feuilletée et bien souder les bords en appuyant avec l'extrémité d'une fourchette.
4. Disposer les feuilletés sur une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four. Badigeonner le dessus d'une fine couche d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
5. Enfourner pendant 30 min. jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré.
6. Servir avec de la salade verte.