

Assiette comtoise : Filet de truite en gelée au Vin Jaune, burger saucisse de Morteau Comté, fondu de poireaux, gougère.

Ingrédients pour le filet de truite

- 1 filet de truite
- 1 poivron
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 sachet gelée madère
- 1 verre de Vin Jaune
- ½ bouillon de cube

Plongez 4 minutes le filet dans un court-bouillon : eau + sel + poivre + thym + laurier + ½ bouillon de cube + vin blanc

Préparez la gelée selon le mode d'emploi. Epluchez et lavez une carotte. Lavez et épluchez le poivron. Lavez et épluchez le vert du poireau, le faire cuire à l'eau bouillante.



Burger de saucisse de Morteau :

1 saucisse de Morteau

2 bouillons de cube

20g de Comté

Faire cuire la saucisse de Morteau dans un court-bouillon. Coupez le Comté en fines lamelles. Une fois la saucisse cuite, la couper également en tranches fines.

Disposez une rondelle de saucisse, un morceau de Comté.



Ingrédients pour le fondu de poireaux

2 poireaux blancs

50 g de beurre

Lavez et émincez le poireau. Dans une poêle, faire fondre le beurre et versez les émincés de poireaux. Faire suer le poireau en remuant doucement et sans arrêt. Salez et poivrez.



Gougères de Comté

¼ de litre d'eau

200g de farine

60g de beurre

3 œufs

100g de Comté

Râpez le Comté. Faites fondre le beurre dans une casserole avec de l'eau et le sel. A feu doux, ajoutez la farine d'un seul coup, formez une boule. La dessècher quelques minutes en l'étalant au fond de la casserole. Hors du feu, battre les œufs en omelette puis les ajouter. Incorporez le Comté rapé, gardez-en un peu pour le dessus du chou. Préchauffez le four à 210°. Mettre un peu de beurre sur une tôle, disposez la pâte en petits choux, recouvrir d'un peu de Comté. Laissez poser une demie-heure puis enfournez. Faire cuire 15min.



Ajout de tuiles au Comté



Enfin, le dressage et le résultat final :



Les herbes aromatiques nous ont été fournies par l'atelier Espace Rural et Environnement.

Dans l'atelier Alimentation, nous avons les élèves des classes de 4èF et 4èG qui ont participé : Denny, Shanon, Noémie, Carolyn, Isaline, Virgile et Noémie, supervisés par leur professeur Madame Roignot.