

# Palmiers de Comté à la poire

à la tomate, à la griotte, aux fines herbes



# Palmiers de Comté à la poire

## à la tomate, à la griotte, aux fines herbes

### Ingrédients (pour 6 personnes)

200 g de Comté 18 mois râpé, 1 poire William, 4 rouleaux de pâte feuilletée bio, 3 c. à s. de purée de tomates, 3 c. à s. de confiture de griottes, fines herbes (2 brins de ciboulette, 1 brin de thym, 3 feuilles de basilic), 1 c. à s. de miel, sel, poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (Th. 7).
- 2 Palmiers à la poire: Épluchez la poire et coupez-la en morceaux. Ajoutez du sel, du poivre, le miel du Jura et laissez compoter tout doucement pendant 10 min.
- 3 Déroulez la pâte feuilletée, puis recouvrez-la de 50 g de Comté râpé et de la compote de poire.
- 4 Roulez la pâte sur elle-même, jusqu'à la moitié, et faites de même avec l'autre moitié pour réunir les 2 côtés.
- 5 Placez le tout au congélateur 10 min afin de durcir la pâte. Sortez les rouleaux et découpez des lamelles pour obtenir des palmiers feuilletés. Enfournes pour 15 min, puis dégustez.
- 6 Palmiers à la tomate: Déroulez la pâte feuilletée, puis recouvrez-la de 50 g de Comté râpé et de la purée de tomates. Salez et poivrez.



**Préparation:** 15 min

**Cuisson:** 20 min

- 7 Pour la suite, suivez le protocole de la recette ci-dessus.
- 8 Palmiers à la griotte: Déroulez la pâte feuilletée, puis recouvrez-la de 50 g de Comté râpé et de la confiture de griottes. Salez et poivrez. Pour la suite suivez le protocole de la recette ci-dessus.
- 9 Palmiers aux fines herbes: Ciselez toutes les herbes. Déroulez la pâte feuilletée, puis recouvrez-la de 50 g de Comté râpé et de fines herbes. Salez et poivrez.
- 10 Pour la suite suivez le protocole de la recette ci-dessus.

**JuraFlore**  
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflore.com](http://www.juraflore.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)