

RECETTE SAVEUR

Juraflore
FROMAGERIES ARNAUD

Gratin de Pommes de Terre au Comté Juraflore



www.juraflore.com

Gratin de Pommes de Terre au Comté Jurafllore

Ingrédients (pour 4 personnes)

1,2 kg de grosses pommes de terre Charlotte
ou de Noirmoutiers

300 g de Comté Jurafllore 18 mois d'affinage

275 g de crème fraîche d'Isigny

Sell/poivre

Préparation :

- 1 Épluchez les pommes de terre et taillez-les en fines lamelles pour une cuisson plus rapides.
- 2 Rincez-les à l'eau froide et réservez-les.
- 3 Dans un saladier, mélangez la crème avec le Comté râpé puis assaisonnez.
- 4 Dans un plat à gratin, déposez une couche de lamelles de pommes de terre, nappez d'une couche de votre mélange crème/Comté et recommencez l'opération.
- 5 Enfourez à 160 °C pendant 30 min.



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min



Le conseil du fromager :

Donnez du goût à votre plat en sélectionnant un Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités affirmés.



Le conseil du sommelier :

Pour ce grand classique, servez un Vin Jaune ou un AOC Côtes du Jura issu lui aussi du cépage savagnin. Les arômes de noix et de curry de ce cépage s'accorderont à merveille avec ce plat.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com