

# Fondant de Comté aux épinards et oignons nouveaux, vinaigrette de poivron rouge, Tuile au Comté et cumin

*Pour 4 personnes*

*90 gr de Comté râpé finement (18 mois minimum)*

*2 gros œufs*

*1 jaune*

*150 gr de crème fermière*

*20 gr de beurre*

*1 pincée de noix de muscade*

*250 gr d'épinards*

*2 poivrons rouges*

*8 oignons blancs*

*10 cl d'huile d'olive de petit producteur ou bio*

*5 cl de vinaigre balsamique blanc*

*Pour les tuiles*

*80 gr de Comté râpé finement*

*1 pincée de cumin*



## ★ *La recette*

Déposer 4 petits tas de 20 gr de Comté sur une plaque anti adhésive ou papier de cuisson, ajouter un peu de cumin et cuire à 180° pendant 7' environ. Les laisser refroidir et laisser en attente au sec.

Réunir dans le bol du blender, les œufs, le jaune, le Comté, la crème, un peu de sel, poivre, noix de muscade et mixer le tout.

Laisser reposer 5 mn.

Préchauffer le four à 160°.

Mettre à fondre le beurre et à l'aide d'un pinceau beurrer 4 moules individuels puis verser l'appareil au Comté au  $\frac{3}{4}$  de vos moules.

Mettre au bain-marie eau bouillante et laisser cuire 30°. Au terme de la cuisson, laisser reposer 5 mn puis démouler sur des assiettes.

Pendant ce temps, couper en 4 les poivrons, les évider, les cuire à la vapeur pendant 15 mn environ jusqu'à ce que la peau du poivron se détache de la pulpe facilement. Enlever la peau et les tailler en dés.

Préparer les oignons nouveaux enlever une grande partie des tiges vertes que vous tailler finement et laisser en attente.

Couper les oignons nouveaux dans l'épaisseur et les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 mn env. Les égoutter et les laisser sur un papier absorbant.

Équeuter les épinards, les laver et laisser en attente sans les essorer.

Réaliser la vinaigrette en émulsionnant à l'aide d'un mixeur plongeur, le vinaigre, le sel, l'huile de colza et 2 c à soupe de brunoise de poivron. Vous devez obtenir une vinaigrette mousseuse. Assaisonner les oignons nouveaux avec cette vinaigrette puis ajouter le restant de brunoise de poivron ainsi que le vert d'oignon nouveau et laisser mariner 5 mn.

Cuire les épinards 2' dans un faitout avec une cuillère à soupe de crème. Les remuer délicatement et les assaisonner de sel.

## ★ *Comment dresser*

Sur les gâteaux de Comté, poser harmonieusement les feuilles d'épinards, ajouter les oignons nouveaux et la vinaigrette de poivron rouge tout autour et terminer par la tuile au Comté que vous posez à la dernière seconde.

## ★ *Le petit conseil du Chef*

Cette recette demande un Comté de 18 mois minimum et des œufs de qualité afin que le fondant au Comté soit sapide et long en bouche.

