

Si vous ne visualisez pas correctement cette lettre d'information, [cliquez-ici](#)



LA SAVOUREUSE LETTRE DU COMTÉ

Mai 2011

Sommaire

A la Une : Challenge Comté, 2ème édition

Idée recette : Millefeuille d'asperges au Comté

Conseil dégustation : Comté et fleur de ciboulette

Zoom sur... 3 nouvelles fonctionnalités offertes par le site gourmand du Comté !

Tourisme au Pays du Comté

L'événement : 8ème Randonnée des Fruitières à Comté du plateau de Frasne et du val du Drugeon, le 15 mai à Bouverans (Doubs)

A la Une

Challenge Comté 2011, 2ème édition

La première phase du **Challenge Comté 2011** s'achève dimanche 1er mai !

Il vous reste encore un peu de temps pour participer et **peut-être remporter une escapade au Pays du Comté**, au cœur des Montagnes du Jura (les 23 et 24 mai prochains), et plein de cadeaux Comté...

Rendez-vous sur [Elle à Table](#) pour participer !



Idée recette

Millefeuille d'asperges au Comté

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 6 feuilles de pâtes à lasagne
- 32 asperges vertes
- 30 g de Comté râpé
- sel et poivre

Pour la Sauce béchamel :

- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- 1/2 litre de lait
- sel et poivre
- noix de muscade
- 60 g de Comté râpé

Faites cuire les feuilles de pâtes à lasagne dans de l'eau bouillante salée une dizaine de minutes. Réservez-les séparément sur un film alimentaire.

Épluchez les asperges et faites-les cuire dans de l'eau salée, elle doivent être juste croquantes, vérifiez avec la pointe d'un couteau, égouttez-les et réservez.

Portez le lait à ébullition et faites fondre le beurre dans une autre casserole. Ajoutez la farine en une seule fois et mélangez bien avec un fouet. Versez le lait bouillant sur le mélange beurre/farine tiédi. Mélangez bien à nouveau et portez à ébullition. La béchamel va épaissir. Faites cuire quelques minutes en remuant au fouet. Ajoutez alors le Comté râpé et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, salez et poivrez à votre goût. Ajoutez un peu de muscade.

Pour le dressage, déposez une feuille de pâte à lasagne, garnissez de sauce béchamel puis déposez 4 asperges, assaisonnez à votre goût, placez à nouveau une feuille de pâte puis de la sauce et des asperges. Terminez par une feuille de pâte et saupoudrez avec un peu de Comté râpé.

Préparez vos 4 parts et placez sur une plaque anti-adhésive allant au four pour faire gratiner quelques minutes. La pâte à lasagne va devenir légèrement croustillante.

Pour servir décorez avec un peu d'herbes aromatiques ciselées.

Cette recette signée [Valérie Szewczyk](#) est extraite du tout nouveau site gastronomique du Comté, www.comte-gourmand.com, à découvrir ou redécouvrir avec gourmandise...



Conseil dégustation

Comté et fleur de ciboulette

Un accord printanier simple et efficace. Tout le monde connaît ces fleurs, aux allures de petites boules violettes, qui apparaissent dans les touffes de ciboulette.

Déposez sur un petit morceau de Comté, une des petites corolles qui constitue la fleur. Tout d'abord, c'est très joli ! Et en bouche, c'est un délice. Le côté doux de la



fleur, subtil et croquant, aux arômes proches de l'échalote, va parfaitement se marier au Comté en un accord frais et agréablement rustique. Vous pouvez facilement utiliser cet accord pour agrémenter une salade de carottes, de betteraves, verte...

Ce conseil dégustation est lui aussi extrait du tout nouveau site gastronomique du Comté, www.comte-gourmand.com...



Zoom sur...

3 nouvelles fonctionnalités offertes par le nouveau site gourmand du Comté !



Vite ! une recette...

Le service bien pratique en cas de panne d'inspiration...



Le coin des enfants

Une mine de suggestions de recettes recommandées pour les enfants, à déguster avec eux ou, mieux, à leur faire réaliser !



Où trouver du Comté près de chez moi ?

Entrez juste un nom de ville ou un code postal... et voilà, vous obtenez la liste des points de vente de Comté à l'endroit que vous souhaitez !

Tourisme au Pays du Comté

Fruitière des Erythrônes à Aromas, Ferme du Vallon d'Epy à Val d'Epy, Hôtel le Clocher à Saint-Julien... Rendez-vous en **Petite Montagne** (Jura), autour de la Vallée du Suran, pour [3 bonnes étapes au Pays du Comté](#) !

> Retrouvez également toutes les étapes des Routes du Comté sur www.lesroutesducomte.com !



L'évènement

Le 15 mai : 8ème Randonnée des Fruitières à Comté du plateau de Frasne et du val du Drugeon, à Bouverans (Doubs)

Une randonnée familiale à la découverte du terroir ! 10 villages, 5 fruitières à Comté, une variété de paysages... des hommes et un territoire vous invitent à la découverte ! Une randonnée familiale, accessible à tous, alliant découverte du patrimoine naturel et dégustation des produits du terroir, et le Comté en premier lieu ! Traversée des forêts, étangs et tourbières d'altitude, plateaux et côtes... à chacun son rythme.

Des parcours pour tous les goûts :

- > 3 parcours VTT : 25 km / 45 km / 65 km
- > 3 parcours pédestres : 6 km / 12 km / 20 km
- > 1 parcours équestre de 28 km

Ravitaillements dans les fruitières à Comté : convivialité garantie !

L'esprit de la randonnée allie découverte des villages et dégustation de Comté à chaque fruitière, en présence des producteurs locaux. Appréciez la diversité des arômes du Comté et la chaleur d'un accueil authentique. Une organisation locale avec pour maître mot la « convivialité », qui repose sur l'investissement de bénévoles des 10 villages de la Communauté de communes, des associations de Bouverans et Bonnevaux et des fruitières de Boujailles, Frasne, la Rivière Drugeon, Courvières et Bouverans.

Ateliers de découverte des terroirs du Comté (balade botanique, lecture de paysage, dégustation) animés par les Amis du Comté.

Informations complémentaires : val-drugon.org/spip.php



Et pour finir...

Retrouvez l'agenda des prochains rendez-vous au Pays du Comté en cliquant [ici](#) !

AUTOUR DU COMTÉ

AU COEUR DU COMTÉ



COMTÉ GOURMAND



LES ROUTES DU COMTÉ



LE PAYS DU COMTÉ



LA MAISON DU COMTÉ



FANPAGE FACEBOOK
I LOVE COMTÉ

