

Comté en brochettes – recette au Comté



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes

Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 150 g extra

150 g jambon cuit

150 g pâte à beignets

2 l huile

poivre du moulin



Préparation

Détaillez soigneusement le comté en 16 morceaux réguliers, ainsi que le jambon. Sur les brochettes, enfiler alternativement un morceau de comté et un morceau de jambon, soit quatre de jambon, quatre de fromage. Lorsque tout est prêt, plongez les brochettes dans la pâte à frire, puis dans la friture. Laissez dorer 5 minutes. Au moment de servir, avec un gant à feu et une fourchette, pour ne pas vous brûler, faites glisser le contenu des brochettes dans l'assiette de chaque convive.

Autres recettes de cuisine au Comté :

[Croute au Comté](#)

[Mignon de porc au Comté, gratin savoyard](#)

[Fondue Comtoise \(au Comté\)](#)

[Comté sur truite soufflée -recette au Comté](#)

[Comté et jambon en friands](#)

[Comté en Gateau](#)

[Pains Fourrés au Comté](#)

[Oeufs en cocotte Orsi- au Comté](#)

[Beatilles au fromage de Comté](#)

[Comté en brochettes – recette au Comté](#)

[Comté à la forestiere](#)

[Comté à la paysanne](#)

[Comté à la vigneronne](#)

[Comté sur côtes de veau Cordon bleu](#)

[Comté en croûtes Jurassiennes](#)

[Comté en feuilletés](#)

[Comté sur gratin d'asperges à la Mornay](#)

[Gratin de bettes au jambon à la Mornay – Comté](#)

[Gratin de cardons à la Lyonnaise – au Comté](#)

[Gratin de champignons à la Provençale – au Comté](#)

[Gratin de chou-fleur à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'endives au jambon à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin d'épinards à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de fonds d'artichauts à la Mornay – au Comté](#)

[Gratin de poireaux à la Mornay – au Comté](#)

[Pain perdu au Comté](#)

[Panade à la jurassienne au Comté](#)

[Poulet sauté au Comté](#)

[Ramequin bugiste au Comté](#)

[Ramequin jurassien au Comté](#)

[Salade de chicorée au Comté](#)

[Salade de riz au Comté](#)

[Soupe à l'oignon et au Comté](#)

[Comté sur Soupe à l'oignon Lyonnaise](#)

RECETTE COMTE- [recette au Comté](#) – [RECETTE COMTE](#)