

Croute au Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Comté](#) : 600g râpé

5 oeufs

150 g de crème fraîche

1/2 cuillère à café de noix de muscade

Sel et poivre

Préparation

Mélangez dans un saladier les oeufs, la crème fraîche, la noix de muscade, le sel, le poivre et mélangez au batteur. Ajoutez le Comté râpé et mélangez à la spatule. Préchauffez le four à 200°.

Versez l'appareil dans 4 moules en terre cuite ou en porcelaine à feu et mettez au four 10 minutes.

Sortez du four lorsque le dessus est bien doré.

Servez bien chaud.

Vous pouvez accompagner ce plat avec du jambon de montagne et une belle salade verte.

Une recette de Marc Labourel.

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](#)