

# RECETTES



• de printemps •

## AOP MORBIER



LA TABLE DES

# MATIÈRES



YAKITORI DE BŒUF AU MORBIER AOP

4



ROLLS DE CORDON BLEU AU  
MORBIER AOP

6



TASTY GRILLED CHEESE AU MORBIER AOP  
ET AU BACON

8



CROQUETTES MORBIER AOP & JAMBON  
FUMÉ

10



**YAKITORI DE BŒUF AU MORBIER AOP**





**PRÉPARATION : 30 min**

**CUISSON: 10 min**

**REPOS: 2 h**

# YAKITORI DE BŒUF AU MORBIER AOP

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 steaks de bœuf tendre
- 500 gr de Morbier AOP
- 20 cl de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sésame blond



## PRÉPARATION:

1. Couper le Morbier en bâtonnets et congeler 2 heures.
2. Aplatir les lanières de steak et les enrouler autour du fromage.
3. Badigeonner les rouleaux avec un mélange de sauce soja et miel.
4. Faire cuire les rouleaux dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Enfourner à 180°C pendant 4 minutes pour terminer la cuisson.
6. Saupoudrer de sésame et servir chaud.

**Une explosion de saveurs en bouche avec ces yakitoris fondants, idéal pour un dîner convivial !**



**ROLLS DE CORDON BLEU AU MORBIER AOP**





# ROLLS DE CORDON BLEU AU MORBIER AOP

PRÉPARATION : 15 min  
CUISSON: 10 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 escalopes de dinde
- 2 tranches de jambon
- 4 bâtonnets de Morbier AOP
- 2 œufs
- 60 gr de farine
- 60 gr de chapelure



## PRÉPARATION:

1. Placer les escalopes entre deux feuilles de papier cuisson et les taper avec un rouleau.
2. Saler et poivrer, puis ajouter une demi-tranche de jambon et un bâtonnet de Morbier sur chaque escalope.
3. Enrouler les escalopes en ballotines et les envelopper dans du film alimentaire.
4. Placer les ballotines au congélateur pendant 2 heures.
5. Chauffer l'huile de friture à 180 °C.
6. Retirer le film, puis passer les ballotines dans la farine, l'œuf battu et la chapelure.
7. Frire les rolls 10 min et les égoutter sur du papier absorbant.
8. Replonger les rolls dans l'huile chaude 3 min pour les rendre croustillants juste avant de servir.

**Un plat fondant à l'intérieur, croquant à l'extérieur, idéal pour un dîner gourmand !**



**GRILLED CHEESE AU MORBIER AOP ET AU BACON**





PRÉPARATION : 10 min  
CUISSON: 10 min

# GRILLED CHEESE AU MORBIER AOP ET AU BACON



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 tranches de pain au levain
- 400 gr de Morbier AOP râpé
- 12 tranches fines de Morbier AOP
- 8 tranches de bacon
- Beurre clarifié ou beurre classique fondu

## PRÉPARATION:

1. Badigeonner les tranches de pain avec du beurre clarifié et les griller côté beurré jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
2. Sur 4 tranches de pain, disposer Morbier et bacon, puis déposer les tranches grillées sur le dessus.
3. Saupoudrer de Morbier râpé et cuire dans une poêle chaude jusqu'à former une croûte dorée, retourner et répéter.
4. Laisser reposer 1 à 2 minutes, puis servir bien chaud avec une salade verte légèrement vinaigrée.

**Un sandwich croustillant et fondant,  
un vrai délice à partager... ou pas !**



**CROQUETTES MORBIER AOP & JAMBON FUMÉ**





PRÉPARATION : 20 min  
CUISSON: 3/4 min

# CROQUETTES MORBIER AOP & JAMBON FUMÉ

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 40 gr de beurre
- 60 gr de farine
- 1 l de lait
- 120 gr de Morbier AOP
- 80 gr de jambon fumé
- 2 œufs
- 100gr de chapelure
- Sel, noix de muscade
- Huile pour friture



## PRÉPARATION:

1. Préparer la bechamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine et fouetter. Incorporer le lait, laisser épaissir.
2. Incorporer le Morbier râpé, assaisonner, ajouter le jambon en dés. Mélanger, filmer et réserver au frais jusqu'au lendemain.
3. Le lendemain, rouler 2 càs de béchamel en boudin , couper en tronçons, placer 15 min au congélateur.
4. Rouler chaque rondin dans la farine puis dans l'oeuf et les plonger dans l'huile à 180 °C, cuire 3-4 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égoutter sur papier absorbant.
5. Servir tiède, croustillant dehors, fondant dedans.

**Croquantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur,  
elles sont prêtes à régaler vos papilles !**

