

Chers parents,

Pour financer en partie son projet cirque, la classe de CE1C vous propose une vente de fromages du Jura.



En provenance directe de
la fromagerie du Haut-
Jura, aux Moussières.

Notre sélection de trois fromages AOC et de fromage à raclette, en
deux coupes différentes : 500g et 1Kg



◀ Le bleu de
Gex (Bleu du
Haut-Jura)



◀ Le comté



◀ Le Morbier



◀ La raclette

Votre bulletin de commande est à remettre à l'enseignant de
votre enfant, accompagné de votre règlement (chèque à l'ordre
de l'APEL) avant le jeudi 16 février 2017.

Les commandes seront livrées directement en classe
le jeudi 9 mars 2017.

Caroline Barbiche et Muriel Mercier
PC CE1C

Bon de commande fromages

A remettre à l'enseignant de votre enfant







Nom : _____

Prénom : _____

Classe : _____

Téléphone : _____

Email (en majuscule) : _____

		500g Quantité	PU	Total 1	1kg Quantité	PU	Total 2
Bleu de Gex AOC Affinage 21j à 2 mois			6,50€			13,00€	
Morbier AOC Affinage 45j à 3/4mois			6,50€			13,00€	
Raclette			6,50€			13,00€	
Comté AOC Affinage 6 mois			7,00€			14,00€	
Comté AOC Affinage 12 mois			8,00€			16,00€	
Comté AOC Affinage 18 mois			9,00€			18,00€	
			Total 1			Total 2	
						Total 1 + Total 2	

DATE LIMITE DE COMMANDE : JEUDI 16 FEVRIER 2017

En raison du caractère artisanal de la coupe des meules, une marge d'erreur de plus ou moins 10gr est à prendre en compte.

Pour tout renseignement, n'hésitez pas à nous contacter :

Caroline Barbiche : caroline.barbiche@wanadoo.fr ou Muriel Mercier : murielmercier@ymail.com

Quelques idées de recettes!

Les fromages se congèlent parfaitement, n'hésitez pas!

MORBIFLETTE

Pour 6 personnes

1kg de morbier
1,2kg de pommes de terre
500g de lardons fumés ou 1 saucisse de Morteau
4 oignons
50cl de crème liquide

Faire cuire les pommes de terre, les éplucher, les couper en rondelles d'1cm d'épaisseur.

Emincer les oignons et les faire dorer avec les lardons ou la saucisse de Morteau cuite.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un plat à gratin, disposer les pommes de terre, les oignons/lardons et finir avec le Morbier coupé en lamelles.

Verser la crème liquide sur l'ensemble du plat et faire cuire 30 min.

GOUGERES AU COMTE

4 œufs
150 g de comté râpé
150 g de farine tamisée
80 g de beurre+ 15 g pour la plaque
1 pincée de noix de muscade râpée
sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

Dans une casserole, porter 25 cl d'eau à ébullition, avec le beurre coupé en morceaux + 1 cuillère à café de sel.

Hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Mélangez vivement, et faire dessécher pendant 1 min sur feu doux.

Laisser tiédir quelques instants, et incorporer les œufs un par un en mélangeant bien.

Ajouter le comté râpé, la muscade, le sel et le poivre.

Déposer cette pâte à l'aide de 2 cuillères à café, en petits tas séparés, sur une plaque beurrée.

Enfourner 25min en surveillant.

TARTINE DU TUYE

Pour 1 tartine :

1 belle tranche de pain de campagne
5 rondelles de saucisse de Morteau cuite
5 petits oignons au vinaigre
Moutarde
Poivre du Moulin
80 g de Bleu de Gex en lamelles

Griller légèrement la tranche de pain.

Tartiner une fine couche de moutarde.

Disposer les rondelles de saucisse sur la tartine.

Couper les oignons en deux, les intercaler entre les rondelles de saucisse, poivrer légèrement.

Recouvrir le tout de Bleu de Gex.

Enfourner quelques minutes à 200°C (th 6-7).125