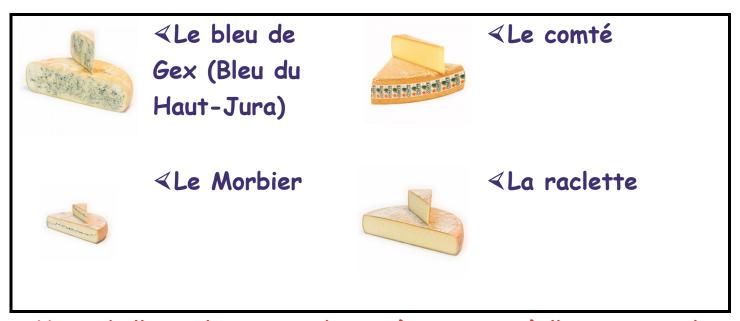
# Chers parents,

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



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.

# Bon de commande fromages

### A remettre à l'enseignant de votre enfant

Nom: \_\_\_\_\_

**Comté AOC** 

**Comté AOC** 

**Comté AOC** 

Affinage 6 mois

Affinage 12 mois

Affinage 18 mois

| Classe : Téléphone :                   |  |          |       |         |          |        |         |
|--|--|----------|-------|---------|----------|--------|---------|
| Email (en majuscule):                  |  |          |       |         |          |        |         |
|  |  | 500g     | PU    | Total 1 | 1kg      | PU     | Total 2 |
|  |  | Quantité |       |         | Quantité |        |         |
| 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€ |         |

7,00€

8,00€

9,00€

Total 1

Total 1 + Total 2

14,00€

16,00€

18,00€

Total 2

Prénom : \_\_\_\_\_

### 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 :

111111111111111111

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

Griller légèrement la tranche de pain.

80 g de Bleu de Gex en lamelles

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