

Le Gruyère AOC suisse provocateur de gourmandise !



Capolettes de Saint Jacques ou Gruyère AOC Suisse

Ingédients pour 4 personnes :
100 g Gruyère AOC suisse Réserve
8 noix de Saint Jacques
3 blancs de poireaux
90 g de beurre
2 cl. de crème
Curry, Sel, Poivre

Préparation :

Lavez et émincez les blancs de poireaux.
Faites suer 5 min sur feu moyen dans
60 g de beurre. Salez et poivrez, laissez
compter 20 min. Préchauffez le four
à 180 °C. Salez et poivrez les noix
de Saint-Jacques, saisissez-les 1 min.,
à feu vif, dans le reste du beurre.
Répartissez la fondue de poireaux
dans 4 casserolles individuelles et
nappez de crème, déposez 2 noix
de Saint-Jacques dans chacune.
Enfournez 3 min. Coupez Le Gruyère
AOC suisse en fines lamelles.

Dès la sortie du four, déposez les
lamelles de Gruyère AOC suisse
sur les casserolles. Parsemez-les
d'une pointe de curry ou de paprika.

LE GRUYÈRE AOC SUISSE, SUBTIL ET AROMATIQUE

Sans le savoir-faire ancestral des maîtres-
fromagers, Le Gruyère AOC suisse n'aurait
pas sa noblesse de caractère. Il est au lait cru,
sa saveur, de fruitée à corsée, varie grâce
à son affinage de 5 à 18 mois. Il sublime
vos talents en cuisine... et il est né en Suisse !



LE GRUYÈRE
SWITZERLAND AOC

Pas de trou... que du goût !

www.gruyere.com

Et retrouvez plus de 100 recettes sur le site fromagesdesuisse.com



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com

