



# La tête de moine, Dieu que

Ce précieux **fromage** suisse AOC, millénaire, au goût inimitable, était jadis utilisé comme moyen de

## Feuilletés aux rosettes de tête de moine à la confiture poire-raisin-mûre

Difficulté ★ - coût ★ - préparation 25 min - cuisson 50 min

### POUR 4 PERSONNES

• 1 rouleau de pâte feuilletée • 8 rosettes de tête de moine • poivre noir du moulin

**POUR LA CONFITURE** • 1 kg de poires • 800 g de sucre • 2 oranges non traitées • 200 de grains de raisin • 150 g de mûres

**1** Préparation de la confiture poire-raisin-mûre : mettre la chair des poires, le sucre ainsi que le zeste et le jus des oranges non traitées dans une casserole. Faire cuire à feu moyen durant 25 minutes en remuant constamment. Ajouter les

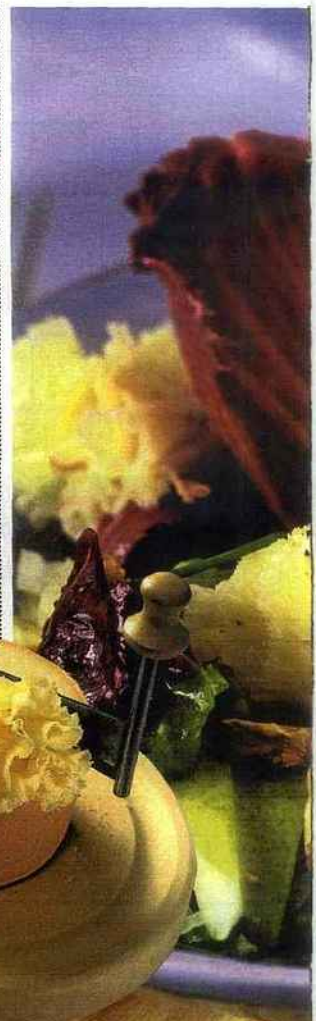
grains de raisin coupés en deux et les mûres, puis continuer à cuire durant 15 minutes jusqu'à ce que la confiture épaississe. Verser la confiture dans des bocaux. Fermer hermétiquement et poser durant 5 minutes sur le couvercle. Il est conseillé de

conserver la confiture à l'abri de la lumière.

**2** Garnir la pâte feuilletée avec le poivre noir frais moulu. Presser légèrement les grains de poivre dans la pâte à l'aide d'un rouleau. Découper la pâte à l'aide d'un couteau à pâte en 8 ovales. Cuire

durant 8 à 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C (th. 6-7), jusqu'à ce que la pâte soit bien levée et dorée.

**3** Laisser refroidir les feuillets et les couper en deux dans le sens horizontal. Tartiner avec la confiture et garnir avec une rosette. Servir.



ENTRÉE CHAUDE

ENTRÉE FROIDE Difficulté ★

- POUR 4 PERSONNES**
- 16 rosettes de tête de moine
  - 1 salade chicorée rouge (ou jaune)
  - 1 petite salade batavia
  - 2 tranches de poire
  - 1 botte de ciboulette
  - 30 g de cerneaux de noix
  - 2 cuil. à soupe de jus de citron
- POUR LA SAUCE**
- 1 cuil. à café de moutarde mi-forte
  - 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin
  - 1 cuil. à café de miel
  - 3 cuil. à soupe d'huile de noix
  - sel
  - poivre
  - 1 petite échalote
  - 1 gousse d'ail

FROMAGES DE SUISSE

# c'est bon!

■ paiement. Un véritable régal!



- coût ★ - préparation 20 min - pas de cuisson

FROMAGES DE SUISSE

## Salade à la tête de moine, poire et sauce vinaigrette

- 1 Laver la salade et la couper en morceaux de la taille d'une bouchée.
- 2 Laver et diviser les poires en quatre, enlever le cœur, et couper les quarts en fines tranches dans le sens de la longueur puis imbiber immédiatement de citron afin d'éviter leur brunissement.
- 3 Pour la sauce, mélanger la moutarde, le vinaigre, le miel, l'huile, le sel et le poivre avec un fouet.
- 4 Ajouter une petite échalote et une gousse d'ail coupées en dés très fins.
- 5 Arroser la salade de sauce et mélanger. Dresser sur des assiettes.
- 6 Garnir avec les rosettes de tête de moine, les poires, la ciboulette ciselée et les noix grossièrement hachées.