

YAKITORI DE BŒUF CHAROLAIS LABEL ROUGE AU COMTÉ OU AU MORBIER



Préparation : 20 min | Repos : 30 min - Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients :

- 6 petits steaks de bœuf Charolais Label Rouge,
- 500 g de comté ou de morbier AOP
- 150 ml de sauce soja sucré

1. **Coupez des tranches fines de viande** dans les steaks ou demandez à votre boucher d'obtenir 18 tranches de fines de bœuf.
2. **Taillez le comté en 18 bâtonnets réguliers** à peu près de la longueur de vos tranches de bœuf. Si vous choisissez le morbier, placez le une trentaine de minutes au congélateur avant de procéder au découpage.
- 3 **Piquez les bâtons de comté ou morbier** sur des pics à brochettes et enroulez-les avec les tranches de bœuf.
4. **Faites mariner les brochettes** dans la moitié de la sauce soja pendant environ 30 min.
5. **Égouttez les brochettes** et faites-les cuire 3 min de chaque au four en position grill. Servez bien chaud avec le reste de sauce soja sucrée

CROQUANTS DE COMTÉ AU PESTO & BŒUF CHAROLAIS LABEL ROUGE



Préparation : 15 min - Cuisson : 3 min - Pour environ 20 croquants (4 personnes)

Une bouchée apéritive fondante et savoureuse, qui associe la richesse du Comté AOP à la tendreté de la viande Charolaise Label Rouge.

Ingrédients :

- 20 croûtons de pain type toast apéritif
- 100 g de Comté AOP
- 200 g de viande de bœuf Charolais Label Rouge (à griller)
- 3 à 4 cuillères à soupe de pesto (environ 60–70 g)

Préparation :

1. **Préchauffer le four** à 180°C.
2. **Découper le Comté** en petits cubes, légèrement plus petits que les croûtons pour éviter qu'il ne déborde en fondant.
3. **Déposer une noisette de pesto** sur chaque toast.
Astuce : n'en mettez pas trop pour ne pas masquer le goût de la viande.
4. **Ajouter un cube de Comté** sur chaque croûton.



ASSOCIATION
CHAROLAIS
Label Rouge



Union Régionale des Fromages d'Appellation Comtois



5. **Passer au four** pendant 2 à 3 minutes, juste le temps que le fromage commence à fondre.
6. Pendant ce temps, **saisir la viande Charolaise** sur la plancha ou à la poêle, puis la découper en petits morceaux.
7. **Déposer un morceau de viande sur chaque toast**, servir immédiatement, bien **chaud**.

Déclinaisons possibles avec les autres fromages AOP

Pour une version douce et très crémeuse : Morbier AOP & Guacamole

- Remplacez-le pesto par une touche de guacamole
- Utilisez du Morbier (plus facile à couper après 20 min au congélateur)

Pour un contraste sucré-salé intense et raffiné : Bleu de Gex AOP & Miel liquide

- Remplacez le pesto par un filet de miel
- Ajoutez un cube de Bleu de Gex

Pour une bouchée "montagne", chaleureuse et épicée : Mont d'Or AOP

- Remplacez le Comté par une petite cuillère de Mont d'Or
- Ajoutez une pointe de cumin