

# Amuse-bouches au Comté

## Ingrédients pour 24 personnes

- 250 g Pommes de terre
- 5 Oeufs
- 250 g comté
- 15 g Oignon
- 60 g Beurre
- 50 g Chapelure
- 50 g Pistaches haché

Préparation des boulettes de Comté panées à la pistache :

Cuire les pommes de terre avec leur peau à la cocotte-minute et les éplucher ensuite. Emincer les oignons et les faire suer dans 10 g de beurre pendant 15 minutes sans coloration (à feu doux et à couvert). Écraser les pommes de terre en purée, ajouter les oignons, 100 g de Comté râpé et 1 jaune d'oeuf. Préparer 3 récipients : un avec la farine, un autre avec 2 oeufs entiers battus et le dernier avec la chapelure et les pistaches hachées. Former 24 petites boulettes avec la purée au Comté, puis les passer dans la farine, puis les oeufs puis la panure. Frire à la poêle. Réserver.

Préparation du pain perdu au Comté :

Tailler la baguette en tranches fines. Battre 2 oeufs et ajouter 30 cl de crème et 100 g de Comté râpé. Tremper les tranches de pain dans ce mélange et faire dorer les croûtes à la poêle dans 50 g de beurre.

Servir ces deux amuse-bouches avec une crème au Comté :

crème + comté râpé + huile de noix + sel et poivre  
portés à ébullition, refroidis, puis fouettés en chantilly.

Partagée par: emma77000@AmisGourmands.fr le  
14/10/2008 19:34