

# Cube de comté tiède fumé au bois de pommier, jambon ibérique



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
139064	Comté au lait cru AOP affiné 18 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	20 Gramme
196170	Jambon ibérique de Cebo 24 mois chiffonnade 240 g La Grande Charcuterie	10 Gramme
	Grains de café	PM
	Pluche de shiso	PM

## Etapes de préparation

- 1 Passer les portions de comté au fumoir, le temps définira la force du fumé.
- 2 Tailler le comté en cubes, puis les disposer sur un lit de grains de café torréfiés broyés.
- 3 Passer l'ensemble au four à chaleur sèche, température stabilisée à 80°C, jusqu'à légère amorce de fonte.
- 4 En sortie de four, ajouter le jambon ibérique et les pluches de shiso.

## L'astuce du chef



Pour fixer les saveurs du bois de pommier, il est préférable de travailler sur un fromage le plus froid possible.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid