

# Comtois

Trimestriel  
Automne 2013

# en Cuisine

Saveurs et art de vivre de Franche-Comté ) N°11

R 28862 - 11 - F : 6,50 € 13100



## Automne en saveurs !

Recette  
Recette À Arbois, le  
À Arbois, le

DE SAISON  
à Rioz

49  
RECETTES  
MÈRES

### La Semaine Comtoise

Plus de 200 restaurants de la région participent à la semaine de la table comtoise. Une initiative du Comité de promotion des produits régionaux, associé à la collective de la saucisse de Morteau et de Montbéliard, aux Vins du Jura, au Gruyère de France et au réseau des tables comtoises.

Délices culinaires de la région à l'honneur et des milliers de livrets recettes originaux à découvrir ou à gagner chez les participants.

Renseignements : [unpeubeaucoupfranchecomte.fr](http://unpeubeaucoupfranchecomte.fr)



### Huile de noisettes aux multiples vertus

C'est une huile très fluide, de couleur jaune ambrée à l'odeur de noisette prononcée. Grâce à son fort taux d'Oméga 9, elle participe à la prévention des maladies cardio-vasculaires. C'est aussi une huile très adoucissante et donc appropriée en huile de massage. Utilisée sur la peau, elle la rend plus élastique et plus souple.

Très aromatique, elle est particulièrement prisée par les cuisiniers pour sa douceur et son goût praliné ; à utiliser à froid ou pour des cuissons douces. Son arôme de fruit sec relèvera à merveille salades, avocats et autres crudités. Un léger filet en fin de cuisson rehaussera le goût de vos viandes, gibiers et poissons. En pâtisserie, elle parfamera vos desserts, associée à des framboises ou des fraises, elle émerveillera vos convives •

LA GOUTTE D'OR DU PLATEAU  
BOUTEILLE DE 25CL : 12€ BOUTEILLE DE 50CL : 23€



Comtois Cuisine ) N°11 AUTOMNE 2013 ) 5