

Velouté de Jack Be Little au comté et crème d'ail

4 personnes



4 Jack Be Little d'environ 300 gr chacun
50 cl de crème fleurette
200 g de comté
2 gousses d'ail (au minimum)
4 beaux brins de thym frais
Pain aux céréales
½ cc de piment d'Espelette

Lavez les Jack Be Little et découpez le dessus sur 3 cm autour de la queue pour les ouvrir. Nous obtenez de petits chapeaux.

Otez les graines à l'aide d'une cuillère à soupe **en laissant la chair à l'intérieur**

Préchauffez le four à 180° (Th 6/7)

Pelez, dégermez et hachez finement les gousses d'ail

Lavez et séchez les brins de thym frais.

Mélangez le crème fleurette avec l'ail haché, le sel (pas trop à cause du fromage), le piment d'Espelette

Pelez puis coupez le comté en petits morceaux

Calez les Jack Be Little piverts dans un plat à gratin puis remplissez les de crème d'ail, ajoutez le comté, le thym, couvrez avec les petits chapeaux et enfournez 45 mn environ

Faites griller des tranches de pain aux céréales et taillez –les en mouillettes. Dégustez dès la sortie du four à la cuillère et avec les mouillettes. Le little Be Jack doit être fondant et l'on peut même manger la peau, à vous de voir

Nota Bene : pour un repas complet, vous pouvez, au moment de servir, ajouter dans la crème bien chaude, un jaune d'œuf ultra-frais.