

Soupes, Gratinées et Veloutés

- Gratinée au Comté à la jurassienne 16
- Soupe au baulon 17
- Potage à l'oseille 18
- Velouté au potiron 18
- Bouillon de grenouilles 19
- Les Gaudes 20
- Panade 20
- Potage aux morilles 21
- Soupe d'écrevisses 22
- Soupe au gruau 23
- Soupe au vin 23
- Soupe à l'andouille aux pois de Frasnes 24

Sauces

- Sauce tomate 26
- Sauce blanche 27
- Sauce infernale 28
- Sauce de la vieille Charlotte 28

Entrées chaudes

- Jésus de Morteau à la vigneronne 30
- Saucisse au chou de Fonce-le-Haut 30
- Ramequin au Comté 31
- Tarte au fromage 32
- Œufs mollets à l'oseille 33
- Saucisse de Morteau au gratin 34
- Œufs à la tripe 34
- Petits pains à la jurassienne 35
- Croûtes aux morilles 36
- Galette comtoise 36
- Fondue franc-comtoise 37
- Jambon à l'échalote 38
- Omelette des Carmélites 38
- Jambon de montagne vigneron 39
- Soufflé au Comté 39
- Tarte aux oignons 40
- Bâtonnets du Haut-Jura 40
- Matafaims 41

- Pannequets francs-comtois 41
- Omelette au sang 42
- Croûte au Comté de grand-mère 42

Poissons et crustacés

- Meurette de l'Ognon 44
- Matelote d'anguille de l'Ognon à la meunière 45
- Grenouilles sauce poulette 46
- Ecrevisses au Château-Chalon 47
- Grenouilles à la ciboulette 48
- Escargots des fourcatiers aux mousserons 49
- Escargots aux noisettes 49
- Darne de brochet du Doubs à la crème 50
- Ecrevisses à la crème 51
- Brochet de la Saône en ramequins à la vésulienne 52
- Friture de moutelles 53
- Brochet de la Loue à la broche 53
- Filet de brochet au Savagnin 54
- Truite aux noisettes 55
- Soufflés de brochet aux écrevisses 56

Champignons

- Chanterelles à la franc-comtoise 58
- Mousserons à la sauce blanche 59
- Chanterelles persillées 60
- Jaunottes à la crème 60

Viandes et abats

- Haricot de mouton ou halicot 62
- Potée comtoise 63
- Fressure d'agneau au Montigny 64
- Côtes de porc à l'arboisienne 65
- Steak au Comté 66
- Filet de bœuf aux morilles 66
- Langue de bœuf comtoise 67
- Daube au vin 68
- Escalope de veau belle Comtoise 69
- Paupiettes de jambon 70
- Côte de veau aux mousserons 70



Sommaire

Gibier

- Le civet de lièvre du Frère Hilarion 72
- Bécasse sur rôtis 73
- Salmis de bécasse 74
- Gelinotte en cocotte 75
- Faisan aux morilles 75
- Côtelette de chevreuil des Moidons 76
- Grives de vignes aux raisins de Buvilly 77
- Râble de lièvre à la crème 78

Volailles

- Coq au vin jaune flanqué de morilles 80
- Poulet au rosé d'Arbois 81
- Aiguillettes de Barbarie aux raisins 82
- Poulet au Comté 83
- Fricassée de volaille ou Cominée de geline 83
- Poularde aux écrevisses 84

Légumes

- Gratin à la vésulienne 86
- Pommes au four à la ciboulette 86
- Haricots rouges au Montigny 87
- Poireaux au vin blanc 87
- Lentilles au Comté 87
- Galette de « Chez nous » 88
- Courge au gratin 88
- Pommes de terre à l'ancienne 88
- Côtes de bettes sauce blanche 89
- Pommes de terre au fromage 89
- Pommes de terre au lard 90
- Navets en cocotte 90

Salades

- Mousserons en salade 92
- Salade de craterelles 92
- Salade de pommes de terre au vin de Quingey 93

- Salade de cresson de vigne 94
- Salade vigneronne 94
- Doucette de vigne sauce crème 95
- Cancoillotte 96

Desserts et pâtisseries

- Tarte au goumeau 98
- Poires au vin 98
- Lait de poule 99
- Tarte aux aïrelles 99
- Tarte aux raisins 100
- Œufs à la neige 101
- Omelette soufflée 102
- Charlotte de pommes 102
- Galettes du pays de Montbéliard 103
- Sèche 103
- Pain aux œufs 104
- Gaufres des chanoinesses de Baume 104
- Matefaims (sucre) 105
- Beignets de carnaval 105
- Craquelins de Baume 106
- Gâteau aux marrons 107
- Pâte de coing 108
- Soufflé à la vanille 109
- Mousse au chocolat 110
- Pâte brisée 111
- Pets de nonne 112
- Clafoutis de Mouthier 113
- Soupe aux cerises 113
- Gâteau au chocolat du Barbizier 114

Liqueurs

- Vin de feuilles de pêcher 116
- Le maquevin 116
- Le brou de noix 117
- Liqueur de genièvre 117

Les vins de Franche-Comté, par Ginette Hell-Girod 119

Les fromages de Franche-Comté - Le « Gruyère de Comté », par Ginette Hell-Girod 125