

# Au bout de la langue

Des recettes simples, pour la vie de tous les jours

≡ MENU

A U B O U T D E L A C L A É N A G T U I E O N E S N F C R R O I I N G A P I D I E A N L E E S T S P A C N I D R P V I R S O C D H U S I T S  
D E C O R E U C R E T T E S I M P L E E T R A P I D E

## Grilled cheese au Comtomme, aux poires et au confit d'oignons (+mes coups de coeur des Comptonales!)

25/09/2016 · adminauboutdelalangue

Depuis plusieurs années, une de mes deux sœurs habite à Sherbrooke (c'est elle qui est derrière le blog Leader du Bonheur avec qui j'ai fait un [article sur les pommes](#) 🍏). Comme elle adore encourager l'économie locale et rencontrer les producteurs du Québec (comme moi d'ailleurs), on fait pas mal de marchés/festivals/tournée de commerces locaux quand on se voit. Une de nos destinations préférées, c'est [les Comptonales](#)! À chaque année (ou presque) on se ramasse là en famille et on essaie de faire le tour du plus de destinations possible! À chaque année, c'est aussi une merveilleuse occasion de faire des découvertes alléchantes et d'encourager nos producteurs locaux qui travaillent tellement fort. Suite à ma visite d'hier (que vous pouviez suivre sur Instagram sous le hashtag #auboutdelalangueenbalade), j'ai décidé de vous présenter 4 de mes produits/entreprises coup de cœur et, à la fin, je vous propose une recette de grilled cheese ultra-décadent pour profiter d'un de nos meilleurs fromages québécois (selon moi hein 🍏).



Commençons avec la Pinte. C'est une laiterie artisanale établie à Ayer's Cliff qui commence de plus en plus à se faire connaître dans la région des Cantons-de-l'Est (ils ont maintenant des points de vente jusqu'à Bromont et ont l'intention de poursuivre leur expansion, donc gardez l'œil ouvert 🍏). Vous pouvez d'ailleurs voir les points de vente de leur gamme de produits sur leur

magnifique site Internet [ici](#).

**Pourquoi j'ai craqué?** La mise en marché de leur produit est vraiment magnifique. Leurs bouteilles en verre, qui rappelle l'ancien temps avec les laitiers de quartier qui livraient le lait directement à la porte, sont tout simplement magnifiques (c'est certain que je les garde pour les réutiliser!). Aussi, la philosophie de la compagnie, axée sur l'utilisation de produits locaux, me rejoint beaucoup. Finalement, leur lait est vraiment bon (c'est ça l'important, non?). Si vous avez la chance d'habiter près d'un de leurs points de vente, courez vous en acheter 😊 Sinon, faites comme moi et offrez-vous une petite escapade en Estrie 😊



Deuxième coup de cœur : le café général. C'est un café situé à Sherbrooke, qui produit aussi des conserves de différentes marinades et confitures. Leurs combinaisons originales (de la confiture fraises et poivre sauvage, entre autres) et leur savoir-faire dans l'utilisation de leurs produits (ils font leurs propres pop tarts à partir de leurs confitures!!!) devraient vraiment vous convaincre d'aller faire un tour à Sherbrooke pour tester leur café. En plus, si vous êtes des amateurs de thé chai (comme moi!), ils font leur propre sirop de chai à partir de vrai thé, ce qui fait que leur thé chai est vraiment divin! À essayer!

**Pourquoi j'ai craqué?** Leurs cornichons frits (qui étaient une exclusivité aux Comptonales, malheureusement!) étaient délicieux et on voyait tout de suite leur créativité dans le choix des recettes proposées sur place (oui, je pense à toi, mayonnaise au smoked meat). Ce qui m'a vraiment vendu, par contre, c'est la qualité des produits, qui sont tous réalisés d'une main de maître. Je sens que ce café va devenir un de mes incontournables lors de mes voyages à Sherbrooke (j'ai beaucoup de choses à tester je pense! 😊 )!



Mon troisième coup de cœur, c'est MysTea, un commerce de vente de thés en ligne et en boutique qui se situe aussi à Sherbrooke (oui, ils ont de biens belles choses qui se font à Sherbrooke 🍵). Les thés que j'ai goûtés sur place étaient tous plus délicieux les uns que les autres et témoignaient d'un réel effort d'offrir des produits de qualité pour tous (ils avaient même pensé à amener une tisane sans théine pour les enfants quand même!). Ils offrent une belle variété de thés sur leur [site Internet](#), où il est même possible de créer son propre thé personnalisé (ça, c'est très cool!).

**Pourquoi j'ai craqué?** La bonne humeur et l'entregent de Marc Ricard, l'un des deux copropriétaires de la boutique qui était sur place pour faire goûter à ses produits était contagieuse. Son amour du service à la clientèle personnalisé transparaissait dans tous ses gestes. En plus, leurs thés glacés sont fantastiques. Je ne réussis jamais à me faire un bon thé glacé à partir de thé en feuilles, mais, avec le leur, je sais que je n'aurai pas de difficulté. Pssssit, j'ai aussi entendu dire qu'ils faisaient d'excellents bubble tea en boutique si jamais vous êtes dans le coin 🍵



Le dernier produit (mais non le moindre) dont je voulais vous parler aujourd'hui est le fromage de la Fromagerie La Station. Cette fromagerie de Compton offre cinq produits magnifiques qui sont tous délicieux (bon, je n'ai pas goûté le fromage à raclette au poivre, mais c'est mon prochain achat hein 🤔). En plus, le service est toujours affable et personnalisé malgré l'achalandage énorme causé par les Comptonales (il y a vraiment beaucoup de monde à chaque année!). Ils ont plusieurs points de vente au Québec, principalement dans des commerces spécialisés, mais leur boutique à Compton vaut vraiment le détour si jamais vous êtes dans le coin. Ils y offrent, entre autres, d'autres produits de la région, ce qui en fait vraiment un incontournable du tourisme gourmand des Cantons-de-l'Est!

**Pourquoi j'ai craqué?** À chaque année, ils sont vraiment aux petits oignons avec leur clientèle (offrant, par exemple, des dégustations gratuites de leurs produits) et donnent un service impeccable. Aussi, leurs fromages font vraiment partie de mon top 10 de fromages québécois préférés. Ils ne sont pas trop forts (mais pas fades non plus!), ce qui en fait d'excellents produits polyvalents autant pour cuisiner que pour initier quelqu'un aux fromages fins : vraiment des produits essentiels!





D'ailleurs j'ai décidé de vous présenter une recette mettant en vedette mon fromage préféré de la Fromagerie La Station : le Comtomme! C'est un fromage à pâte semi-ferme, qui goûte un peu le beurre. Comme c'est la saison, j'ai décidé de le jumeler avec des poires et du confit d'oignons dans un magnifique grilled cheese gourmand! Bonne dégustation!



## Grilled cheese au Comtomme, aux poires et au confit d'oignons

Portions: 1 grilled cheese

Temps: 10 minutes de préparation + 10 minutes de cuisson

[Imprimer](#)

Ingrédients :

- 2 tranches de pain de ménage, au choix (grains entiers ou blanc)
- 1 c. à thé de beurre, ramolli
- 2 c. à soupe de confit d'oignons maison ou du commerce
- ½ poire, coupée en tranches fines
- 2 ou 3 tranches de Comtomme d'environ ½ cm

Étapes :

1. Étendre le beurre sur le côté extérieur de chaque tranche de pain (on ne veut pas de beurre à l'intérieur du grilled cheese, seulement à l'extérieur pour que le pain soit croustillant).
2. Étendre le confit d'oignons sur l'intérieur d'une des deux tranches de pain, puis couvrir avec les tranches de poires et de fromage. Refermer le sandwich avec l'autre tranche de pain.
3. Dans une poêle striée ou un four à panini, faire cuire le grilled cheese jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu (environ 5 minutes si vous utilisez le four à panini et 5 minutes de chaque côté si vous utilisez la poêle striée). Si vous utilisez une poêle striée, faites cuire le premier côté 5 minutes, puis retourner et bien appuyer sur le grilled cheese avec une spatule pour l'écraser. Poursuivre la cuisson pendant un 5 minutes supplémentaire.
4. Laisser reposer 1 à 2 minutes pour permettre au fromage de refiger un peu, puis couper le grilled cheese en deux et déguster. Délicieux accompagné d'une salade de roquette.

mots-clés sur recettes.de: [Grilled cheese](#), [Paires](#), [Confit d'oignons](#), [Sandwichs](#), [Fromage fondu](#)

Partagez, c'est très apprécié 🍷



WordPress:

★ J'aime

Soyez le premier à aimer cet article.

Vous aimerez aussi...



Rôti de porc à la mijoteuse (pommes et patates douces)



Côtelettes de porc grillées aux épices et chutney de poires



Pain à la pizza



ARTICLE PRÉCÉDENT

[Poulet à la cacciatore à la mijoteuse](#)

ARTICLE

[Brioche à la cannelle style pain aux bananes](#)

3 réflexions au sujet de « Grilled cheese au Comtomme, aux poires et au confit d'oignons (+mes coups de coeur des Comptonales!) »

Ping : [Mes petites découvertes des Comptonales](#) • [Leader du bonheur](#)



Ming

25 / 09 / 2016 À 6 : 42

Autre point important au sujet des bouteilles de « la Pinte » : elle sont consignées. On paie une consigne de deux dollars lorsqu'on en achète une, qui nous est remboursée lorsqu'on la retourne à un de leur point de vente. Comme ça, elle pourra être réutilisée. Moins de déchets, youpi! 😊

[Répondre](#)



loulou20143

25 / 09 / 2016 À 8 : 05

C'est vrai! Elles sont tellement belles que je n'ai pas envie de les rapporter, mais c'est vrai que j'aurais du le mentionner 😊 merci de la précision!

[Répondre](#)

## Laisser un commentaire

Entrez votre commentaire...

Donnez de l'amour à mes médias sociaux :)



Articles coup de coeur des visiteurs



Marinade pour poulet à la shish taouk



Tofu croustillant à l'asiatique



Granola style pain aux bananes (avec chocolat)

Mes recettes sont référencées sur [recettes.de](http://recettes.de): Allez faire un tour!



Mon blog a été sélectionné par le site Recettes de Cuisine

Suivez-moi sur Facebook pour ne rien manquer de l'action!



Tu cherches un article? C'est ici!

Recherche...

Recevez les nouvelles recettes par courriel!

Cliquez pour vous abonner à ce blog et recevoir des notifications des nouveaux articles par courriel.



Rejoignez 200 autres abonnés

Entrez votre email ici!

S'ABONNER

## Les derniers articles

Tofu croustillant à l'asiatique

Marinade sèche à l'érable

Boeuf teriyaki à la mijoteuse

Barres biscuits style pain aux bananes

Pommes en beignets de pâte à crêpe

## Catégories

À offrir

Au bout de la langue en balade

Beurre d'arachide

Bien meilleur fait maison qu'acheté

Café

Chocolat

Collations

Courges

Citrouille

Courge butternut

Créations originales

Cuisines du monde

Inspiration Afrique du Nord

Inspiration asiatique

Inspiration grecque

Inspiration indienne

Inspiration irlandaise

Inspiration italienne

Inspiration libanaise

Inspiration mexicaine

Inspiration russe

Inspiration scandinave

Déjeuner

Crêpes

Gaufres

Granolas

Desserts

Biscuits

Carrés

Dessert glacé

Gâteaux

Muffins

Tartes

Entrées ou bouchées

Érable

Fromage

Fruits

Ananas

Bananes

Canneberges

Cerises

Clémentines

Fraises

Limes

Mandarines

Oranges

Pêches

Poires

Pommes

Rhubarbe

#### Légumes

Asperges

Avocats

Brocoli

Carottes

Céleri

Champignons

Chou

Chou-fleur

Concombres

Courgettes

Épinards

Haricots verts

Kale

Laitue

Maïs

Oignon rouge

Oignon vert

Olives noires

Patate douce

Pois verts

Poivrons

Pomme de terre

Roquette

Tomates

Tomates séchées

#### Légumineuses

#### Lunchs

Marinades, condiments, sauces et épices

Mijoteuse

Noix

Non classé

Nouvelles

Oeufs

Pain et sandwichs

Autres produits de boulangerie ou de pâtisserie

Pâtes

Pizza

Plat d'accompagnement

Produits coup de coeur

Recette faite dans un seul plat

One pot pasta

Repas sur une plaque

Recette réconfortante

Recette simple et rapide

Recettes des fêtes

Salées

Sucrées

Repas végétarien

Riz et autres grains

Salades

Sites coup de coeur

Smoothies et autres breuvages

Soupes

Test de produits

Tofu

Viandes

Bacon

---

Boeuf

---

Charcuteries

---

Porc

---

Poulet et autres volailles

---

Saucisses

FIÈREMENT PROPULSÉ PAR WORDPRESS  
THÈME : BAUTTOOMNA TP TA IRC

