

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Sauces

Beurre blanc au Bleu de Gex

Ingrédients (pour environ 3 à 4dl de sauce)



- ✓ 2 grosses échalottes
- ✓ 5cl de vinaigre
- ✓ 10 cl de vin blanc sec
- ✓ 250 g de beurre salé
- ✓ 80 g de vieux Bleu de Gex (Perachu)
ou 200 g de Bleu de Gex
- ✓ 20 cl de crème liquide

Préparation

Ciseler finement les 2 échalottes puis les faire suer sans coloration.

Dans une autre casserole faites chauffer la crème sans la faire bouillir, ajouter le Bleu de Gex coupé en petit morceaux, remuer de temps en temps pour obtenir un appareil liquide épais, attention ne pas faire brûler.

Dans la première casserole, ajouter le vinaigre, faire réduire presque totalement.

Ajouter le vin blanc, faire réduire presque totalement.

Ajouter le beurre par petit morceaux à feu très doux, ne pas cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.

Verser le mélange crème-Bleu de Gex dans le beurre blanc et fouetter pour assembler. Vérifier l'assaisonnement.

La préparation doit être légère et crémeuse et ne doit pas se séparer en refroidissant.

Remarque : Idéale pour accompagner vos poissons pochés ou grillés, tous crustacés voir même des viandes blanches.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste 2014.

