

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Cake au Bleu de Gex et curry d'oignons

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 180 g de farine
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 3 œufs
- ✓ 50 ml d'huile d'olive
- ✓ 70 ml de lait
- ✓ 2 beaux oignons émincés
- ✓ 2 cuillère à café (rases) de Curry en poudre
- ✓ 150 g de vieux Bleu de Gex

Préparation 20 minutes, cuisson 45 minutes

Allumez le four thermostat 6/7 (195°).

Dans une poêle, faire suer les oignons émincés, dès qu'ils sont translucides ajoutez le curry, laissez mijoter encore 3 minutes.

Dans un saladier mélangez la farine et la levure. Ajoutez les œufs, l'huile et le lait, bien mélanger. Ajoutez les oignons cuits au curry et le Bleu de Gex couper en petits dés, mélangez.

Versez la préparation dans un moule à cake préalablement chemisé avec huile et farine. Faire cuire 45 minutes, sortir du four, laissez reposer 2 heures, démoulez.

Servir légèrement tiède ou froid selon les goûts.

Variantes : Cumin à la place du curry, vous pouvez aussi parsemer des graines d'oléagineux sur le dessus avant cuisson pour décorer.

Recette modifiée par Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste 2014, l'originale vient de l'association « La p'tite casserole dans la montagne » (www.laptitecasserole.com).

