

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Sauces

### Crème au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour environ 3 à 4dl de sauce)



- ✓ 200 à 300 g de Bleu de Gex
- ✓ 1 échalote
- ✓ 5 dl de fond de volaille
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 5 dl de crème double
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 clou de girofle
- ✓ 1 céleri
- ✓ 1 carotte
- ✓ Sel et poivre

#### Préparation

Dans une casserole, faire fondre une noisette de beurre, ajoutez l'échalote, l'ail haché, la carotte, le céleri, le clou de girofle et une pincée de sel et de poivre.

Faire fondre légèrement, verser le fond de volaille, porter à ébullition et ajouter le Bleu de Gex coupé en morceaux avant d'incorporer la crème.

Tourner avec une spatule pendant la cuisson lente jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.

Passer le tout au mixer pour plus d'onctuosité.

En touche finale, servir avec un peu de poivre du moulin et du persil finement haché.

*Recette originale de M. Gérard Paris, Restaurant "Le Vesenex Maupassant", 1546, rue Guy de Maupassant, 01220 Divonne les Bains.*

