

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Crème de choux-fleurs et ses croûtons au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 500 g de choux-fleurs cuit à la vapeur
- ✓ 1 l de lait et de la crème fraîche
- ✓ 120 gr de Bleu de Gex
- ✓ 1 cuillère à café bombée de maïzena
- ✓ Tranches de pain et lanières de Bleu de Gex
- ✓ Sel, Poivre.

#### Préparation

Dans un caquelon, faire chauffer le lait auquel aura été ajouté la maïzena, le Bleu de Gex coupé en petits morceaux, le sel et le poivre.

Quand le mélange est homogène, ajouter la crème en quantité nécessaire, y mettre les têtes de choux-fleurs et enfin mixer le tout pour obtenir la consistance d'un velouté.

Servir le potage dans des soupières ou bolées individuelles garnies des croûtons au Bleu de Gex passés au four.

*Recette originale de la ferme auberge "La Bergerie", 39260 Moirans-en-Montagne*

