

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Effeillée de pommes de terre au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ *Bleu de Gex ;*
- ✓ *Pommes de terre fermes ;*
- ✓ *Beurre ou huile ;*
- ✓ *Sel, Poivre.*

Préparation

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre ou d'huile, laisser chauffer, puis mettre les pommes de terre coupées en fines rondelles, en harmonie et en spirale. Saler, poivrer et laisser dorer afin que les pommes de terre tiennent ensemble.

Retourner l'effeuillée afin de faire dorer l'autre côté, puis servir sur un plat ou une assiette. Ajouter les tranches de Bleu de Gex dessus, passer à la salamandre ou au four chaud afin de faire légèrement fondre le fromage. La quantité de bleu de Gex est à la mesure de l'appétit pour le fromage.

Selon le goût, ajouter aussi du persil, des herbes aromatiques, du poivron, des piments, de l'ail, des oignons, des échalotes, etc.

Recette originale de M. Gérard Paris, Restaurant Le Vesenex Maupassant

