

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Feilleté au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 4 feuilles de brick ;
 - ✓ 250 g de Bleu de Gex ;
 - ✓ Salade.
- Pour la sauce :
- ✓ 1 tête d'ail ;
 - ✓ 20 cl de crème liquide ;
 - ✓ 15 cl de fond de volaille ;
 - ✓ Beurre.

Préparation

Éplucher des gousses d'ail, les faire suer légèrement au beurre dans une casserole, mouiller avec du fond de volaille, ajouter de la crème liquide à feu doux puis mixer.

Étaler les feuilles de brick une à une puis mettre au centre de chacune un rectangle de Bleu de Gex affiné. Fermer les feuilles de brick sous formes de bourse puis faire tenir avec un cure-dent ou un brin de papier aluminium.

Cuire dans un four à 150°.

Placer sur un dôme de mesclun de salade puis arroser de crème d'ail.

Recette proposée par Michael NAUD, Auberge Le Catray 01200 Châtillon en Michaille

