

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Fondue Gessienne Segnerande¹ au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 600 g de Comté fruité
- ✓ 300 g de Bleu de Gex, 6 semaines minimum
- ✓ 60 cl de vin blanc sec
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 noisette de beurre
- ✓ 10 g de farine
- ✓ Sel, poivre, muscade

Préparation

Râpez le Comté, découpez le Bleu de Gex en très petites lamelles.

Frottez généreusement un caquelon en terre vernis ou en fonte émaillée avec l'ail puis émincez celui-ci. Faites fondre le beurre et faites légèrement brunir l'ail dedans. Gardez l'équivalent d'un petit verre de vin blanc sec, ajoutez le reste du vin dans le caquelon, ramenez à frémissement. Ajoutez progressivement le Comté en faisant fondre au fur et à mesure, toujours à frémissement. Procédez de même avec le Bleu de Gex. Laissez cuire 3 minutes tout en mélangeant délicatement. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, ajoutez un peu de muscade râpé. Mettez la farine dans le restant de vin blanc sec, mélangez, il ne faut plus de grumeaux.

Verser cet appareil dans la fondue et mélanger immédiatement et énergiquement au fouet la fondue pour qu'elle se lie comme il faut et reste liée tout au long de la dégustation.

Piquez sur vos fourchettes des morceaux de bon pain de campagne et alternez avec des petites patates nouvelles préalablement cuites avec la peau.

Recettes maintes fois modifiée et testée avec de faire finalement l'unanimité des convives - Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste 2014

¹ Nom propre/commun désignant les habitants de Séigny, commune française située dans le département de l'Ain.

