

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrée

Galette de blé noir au Bleu de Gex et saucisse de Morteau

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 1 poireau moyen
 - ✓ 1 saucisse de Morteau
 - ✓ 1 oignon jaune de belle taille
 - ✓ 200 gr de Bleu de Gex
 - ✓ 1 filet d'huile d'olive
- Pour la galette de blé noir*
- ✓ 200 gr de farine de Sarrasin
 - ✓ 5 gr de gros sel
 - ✓ 400 ml d'eau

Préparation

Pour préparer la pâte des galettes, verser la farine dans un saladier, faire un puits, ajouter une cuillère à soupe de gros sel et un peu d'eau, mélanger à l'aide d'un fouet, continuer à ajouter de l'eau et à mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance identique à celle de la pâte à crêpes, laisser reposer au moins 1/2 heure.

Cuire le poireau avec un filet d'huile d'olive et du sel pendant 15 minutes sans coloration.

Cuire la saucisse de Morteau à l'eau frémissante pendant 40 minutes sans la piquer. Laisser refroidir et trancher en rondelles (5 par personnes).

Emincer l'oignon et le faire revenir dans un filet d'huile.

Mélanger énergiquement la pâte des galettes avec le fouet juste avant de procéder à la cuisson dans une galettière ou crêpière graissée et bien chaude.

Cuire chaque galette avec une noisette de beurre. Puis garnir avec l'oignon, le Bleu de Gex en morceaux, le poireau émincé, les rondelles de saucisse de Morteau.

Dresser sur des assiettes passant au four, et passer une minute dans le four chaud à 210°C.

Servir de suite.

Recette originale de M. Dominique Roué, chef des Coulisses-Gourmandes.

