

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Gaspacho au Bleu de Gex

Idéal en entrée l'été, surprenant avec les fruits.

Ingrédients (pour 6 personnes)



- ✓ 200g de Bleu de Gex (6 semaines)
- ✓ 6 petits melons bien mûrs
- ✓ 2 bananes
- ✓ 10cl de muscat
- ✓ 30g de noisettes
- ✓ Sel, poivre

Préparation 20 minutes,

Eplucher et épépiner les melons, éplucher les bananes.

Mixer les melons et les bananes, passer le tout au chinois. Assaisonner, puis ajouter le muscat. Réserver au frigo.

Torréfier les noisettes en les concassant et en les passant 2 minutes à la poêle.

Pour servir, verser le gaspacho dans de petits bols ou de grosses verrines, parsemer avec le Bleu de Gex coupé en petits dés et les noisettes torrifiées.

Ceux qui ne rechignent pas au Bleu de Gex plus fort, pourront utiliser du Perachu¹, le contraste sera encore plus surprenant.

Recette élaborée par : Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste

¹ Bleu de Gex très affiné. Il offre un goût corsé avec une texture agréable. Il se conserve très bien et peut, comme le Roquefort, se déguster avec du beurre pour adoucir son piquant quand il est trop costaud.

