

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Accompagnements

Gratin d'aubergines au Bleu de Gex



Ingrédients (pour 4 personnes)

- ✓ 500 à 600gr. d'aubergines,
- ✓ Huile d'olives,
- ✓ Ail, sel, poivre du moulin,
- ✓ 200gr. de Bleu de Gex râpé

Préparation

Couper les aubergines en rondelles. Les faire dorer dans l'huile d'olives. Saler. Poivrer.

Avec les rondelles d'aubergines, garnir un plat de gratin frotté à l'ail. Recouvrir avec le Bleu de Gex. Enfourner dans un four préchauffé (thermostat à 6).

Servir le gratin quand il a une belle couleur dorée.

Vin conseillé : Côtes du Jura rouge.

Recette originale du Syndicat du Bleu de Gex.

