

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Viandes

### Jambonnettes de poulet farcies au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 120 g de Bleu de Gex
- ✓ 1 petite échalote
- ✓ 8 jambonnettes de poulet
- ✓ 1 petit poivron rouge
- ✓ 50 g de beurre clarifié
- ✓ 1 jaune d'œuf

#### Pour la sauce au Bleu de Gex :

- ✓ 150 g de crème fraîche
- ✓ 1 dl de vin blanc sec
- ✓ Sel, poivre du moulin

#### Préparation

Retourner la peau des jambonnettes et couper l'os de telle manière qu'il ne reste que le haut de l'os qui tient la peau.

Prélever la moitié des chairs en laissant celles qui sont attachées au sommet de l'os.

Hacher menu le Bleu de Gex, l'échalote et le poivron. Saler et poivrer selon le goût. Lier la farce avec le jaune d'œuf. Attention, l'échalote doit être petite afin que son goût ne domine pas.

Farcir les jambonnettes

*Recette originale du restaurant Au Bleu de la Chasse, Saint-Claude.*

