

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Moelleux au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 6 moelleux)



- ✓ 150 g de Bleu de Gex
- ✓ 110 g de farine
- ✓ 1 cuillère à café de levure chimique
- ✓ 3 œufs
- ✓ 50 g de beurre demi-sel
- ✓ 1 cuillère à café de cumin moulu
- ✓ 3 échalottes
- ✓ Poivre noir au moulin

Préparation

Préchauffez le four à 240°C, thermostat 8.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux, laissez refroidir.

Emincer les échalottes et faites-les suer, réservez.

Dans un récipient, fouettez les œufs et ajoutez petit à petit la farine, le cumin et la levure.

Mélangez bien, il faut obtenir un appareil lisse. Ajoutez le beurre fondu et mélangez de nouveau.

Coupez le Bleu de Gex en petits dés, ajoutez-les à l'appareil, ainsi que les échalottes.

Poivrez selon votre goût.

Versez dans des moules individuelles et enfournez pendant 20 minutes. Démoulez à la sortie du four.

Recettes découverte sur le site [Androuet.com](http://www.androuet.com), revue par Olivier Cabel

