

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Accompagnements

Mousseline de potiron et basilic au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 150g de Bleu de Gex
- ✓ 500g de Potiron cuit et égoutté
- ✓ 2 gousses d'Ail
- ✓ 7 cuillérées à soupe de Crème fluide
- ✓ 1 cuillère à café de Basilic
- ✓ 1 filet d'Huile d'olive
- ✓ Sel - Poivre

Préparation

Dans une cocotte, sur feu moyen, mélanger le potiron, l'ail, le Bleu de Gex, l'huile, le sel et le poivre. Quand le Bleu de Gex se met à fondre, ajouter progressivement la crème et remuer. Lorsque le Bleu de Gex est bien fondu, retirer du feu et passer la préparation au mixer jusqu'à l'obtention d'une mousseline.

Servir avec de l'agneau, une viande blanche ou un poisson en papillote. Vin selon la viande.

*Recette originale de la ferme auberge "La Bergerie"
39260 Moirans-en-Montagne*

