

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Œufs Pochés et dentelle de Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 4 œufs ;
- ✓ 200 g et 4 fines tranches de Bleu de Gex ;
- ✓ 1dl de crème ;
- ✓ 5 cl de lait ;
- ✓ 30 g de parmesan ;
- ✓ 2 tranches de pain de campagne ;
- ✓ Sel et poivre du moulin ;
- ✓ 1 dl de vinaigre de vin ;
- ✓ 60 g de beurre clarifié.

Préparation

Pour la sauce :

Mélanger à feu doux, le Bleu de Gex, la crème et le lait. Réduire de moitié. Réserver.

Pour les œufs au Bleu de Gex :

Pocher 4 œufs dans de l'eau bouillante vinaigrée 2 minutes 30. Les refroidir à grande eau. Sécher les œufs avec du papier absorbant et les rouler dans l'huile puis dans le parmesan râpé. Réserver.

Faire fondre le beurre, le clarifier et poêler les œufs de chaque côté jusqu'à une coloration blonde.

Pour la dentelle :

Disposer les 4 tranches de Bleu de Gex sur une plaque et une feuille de papier cuisson et parsemer de parmesan râpé.

Cuire au four à 220°C pendant 4 minutes. Retirer du four et réserver chaque tranche de fromage sur un rouleau à pâtisserie pour la mise en forme "tuile".



Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Entrées

Pour le dressage :

Dans une assiette creuse, disposer le crème de Bleu de Gex dans le fond, l'œuf poché au centre, la dentelle de Bleu de Gex et parmesan sur le côté ainsi que la 1/2 tranche de pain de campagne toasté.

Recette originale de Dominique Roué restaurant "Le Léman", Domaine de Divonne-les-Bains.