

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Desserts

Ramequin de poires au Bleu de Gex

Recette idéale pour l'été, une entrée fraîche et surprenante

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 3 œufs
- ✓ 1 boîte de lait concentré non sucré
- ✓ 6 poires
- ✓ 200g de Bleu de Gex (6 semaines au moins)
- ✓ 3 tranches de jambon cuit
- ✓ Poivre, sel

Préparation 15 minutes, cuisson 30 minutes.

Allumez le four à 180°

Battez les œufs et le lait.

Pelez les poires et les couper en petits cubes.

Coupez le jambon et le Bleu de Gex en petits morceaux.

Mélangez le tout.

Assaisonnez largement.

Beurrez les ramequins.

Remplissez-les avec la préparation jusqu'à 1 cm du bord (pour éviter les débordements).

Mettre au four 30 minutes afin d'obtenir des gratins bien dorés.

Idéal avec une petite salade de roquette avec une sauce au balsamique.

Recette élaborée par Olivier Cabel - Grand Archiviste-Bouquiniste 2014

