

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Soufflé au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 6 personnes)



- ✓ 150 g de Bleu de Gex pré persillé ;
- ✓ 250 cl de lait ;
- ✓ 70 g de beurre (50 g+ 20 g) ;
- ✓ 5 œufs ;
- ✓ 40 g de farine ;
- ✓ 2 blancs d'œuf (en plus des 5 œufs).

#### Préparation

Avec les 20 g de beurre, préparer les 6 moules à soufflé individuels pour la cuisson.

Faire fondre les 50 g de beurre et ajouter la farine. Cuire la farine sans blondir, ajouter le lait froid, faire bouillir.

Retirer du feu. Ajouter le Bleu de Gex coupé en fines lamelles. Clarifier les œufs, mélanger les jaunes hors du feu, un à un. Monter les blancs en neige ferme, les incorporer au reste de la préparation et garnir les moules.

Cuire à 200° à four chaud, sans ouvrir la porte.

Servir et manger aussitôt.

*Recette originale du restaurant "Au Retour de la Chasse", 39200 Saint-Claude.*