

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Soufflé au Bleu de Gex accompagné de fonds d'artichauts tournés au coulis de tomate

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 100 g de Bleu de Gex ;
- ✓ 25 g de farine ;
- ✓ 4 artichauts ;
- ✓ 5 blancs d'œuf ;
- ✓ 100 g de tomates ;
- ✓ 3 jaunes d'œuf ;
- ✓ 250 ml de lait ;
- ✓ 2 oignons.

Préparation

Éplucher et tourner l'artichaut, le mettre en cuisson dans de l'eau avec du citron, du thym, du laurier et le lait. Réserver au chaud sans laisser sécher l'artichaut.

Pour le coulis de tomates, monder, éplucher et couper en dés les tomates. Ciseler les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive, puis ajouter les tomates, l'ail préalablement ciselé, le thym et le laurier. Laisser cuire, puis mixer en fin de cuisson.

Pour le soufflé, confectionner une béchamel avec le lait, la farine et le beurre. Ajouter les 2 jaunes d'œuf, porter à ébullition et mettre le tout dans une calotte. Monter les 5 blancs, ajouter le jaune d'œuf à l'appareil « étraper¹ » le Bleu de Gex. Mélanger délicatement l'appareil aux blancs montés et au fromage. Faire cuire dans un petit moule de carton, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pendant 15 min à 200°.

Couper les artichauts en triangles et les disposer autour de l'assiette. Faire un liséré sur les artichauts avec le coulis de tomates, autour du soufflé, et disposer quelques feuilles de laitue autour du soufflé. Servir, et bon appétit !

Recette originale de Mme Fatima Chattout.

¹ En ancien français estraper, variante de estreper, du latin exstirpare (« extirper »).

