

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Tartine du Tuyé<sup>1</sup> au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 8 personnes)



- ✓ 1 belle tranche de pain de campagne d'environ 1cm d'épaisseur ;
- ✓ 5 rondelles de véritable saucisse de Morteau ;
- ✓ 5 petits oignons blancs au vinaigre ;
- ✓ Moutarde ;
- ✓ Poivre du moulin ;
- ✓ 80gr.de Bleu de Gex râpé.

#### Préparation

Griller légèrement pour raidir la tranche de pain de campagne. Tartiner une fine couche de moutarde de Dijon.

Disposer les rondelles de saucisses de Morteau sur la tartine (la saucisse sera préalablement pochée 30 minutes ou achetée déjà cuite).

Couper les oignons en deux, les intercaler entre les rondelles de saucisse.

Poivrer légèrement avec le moulin. Recouvrir le tout de Bleu de Gex râpé.

Enfourner dans un four préchauffé (thermostat à 6) jusqu'à belle coloration.

Déguster avec un Côtes du Jura Chardonnay.

*Recette originale du Syndicat du Bleu de Gex.*

---

<sup>1</sup> Le tuyé, écrit également tuhé ou tué et prononcé « tué » est une pièce centrale des fermes du Haut-Doubs en Franche-Comté, notamment la région de Morteau, où l'on fait fumer la viande. Elle recueille les tuyaux de tous les poêles de la maison, d'où peut-être son nom-

