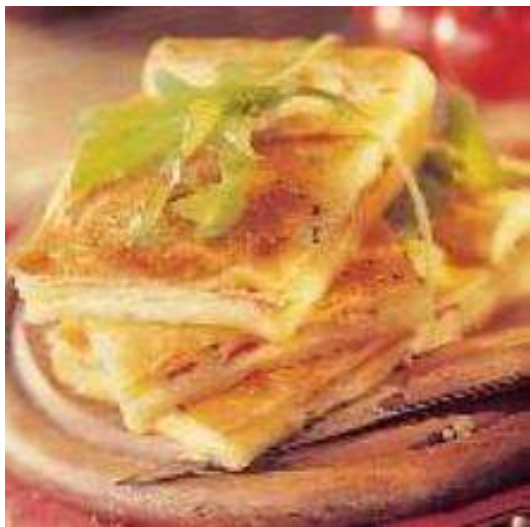


# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Tourte au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 8 personnes)



- ✓ 1 kg de Bleu de Gex ;
  - ✓ 400 g de jambon cuit à l'os, coupé en fines tranches ;
  - ✓ 1 kg de pâte feuilletée ;
  - ✓ 2 œufs pour la dorure ;
  - ✓ 40 g de farine ;
  - ✓ 2 blancs d'œuf (en plus des 5 œufs) ;
- Pour la sauce au Bleu de Gex :
- ✓ 200 g de Bleu de Gex ;
  - ✓ 500 cl de fond de volaille ;
  - ✓ 500 cl de crème.

#### Préparation

Étendre la pâte feuilletée afin d'obtenir une couche de 6 mm d'épaisseur. Y découper un rond de la grandeur de la tourtière. Avec les chutes, foncer la tourtière en laissant dépasser la pâte de 2 cm du bord. Déposer alternativement une couche de jambon et une couche de Bleu de Gex coupé finement, en finissant par une couche de jambon. Dorer cette dernière à l'œuf.

Retourner les bords vers l'intérieur. Déposer le cercle de pâte et appuyer pour souder. Dorer à l'œuf, trouser le centre et boucher avec du papier aluminium. Cuire à 180° pendant 20 min.

Pendant ce temps, préparer la sauce. Réduire la crème d'un tiers, ajouter le fond de volaille et le Bleu de Gex coupé en morceaux. Déliaer le tout avec un fouet et poivrer. Une fois la tourte cuite, verser la sauce par la cheminée à l'aide d'un petit entonnoir.

Servir bien chaud.

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

