

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Entrées

### Verrines au Bleu de Gex et tapenade de tomates

#### Ingrédients (pour 4 à 6 verrines)



#### La mousse :

- ✓ 120g de Bleu de Gex (6 semaines)
- ✓ 15 cl de crème Fleurette
- ✓ 1 feuille de gélatine
- ✓ 3cl de porto blanc
- ✓

#### La tapenade :

- ✓ 800g de tomates séchées
- ✓ 50g d'olives vertes dénoyautées
- ✓ 40g de pignons de pin
- ✓ 25g de câpres égouttées
- ✓ 1 tranche de pain de mie sans croûte
- ✓ 30g d'huile d'olive, 5g de vinaigre
- ✓  $\frac{1}{2}$  gousse d'ail râpé

#### Préparation et attente 120 minutes

Ebouillanter les tomates séchées 1 minute.

Rincer les olives, imbiber le pain de mie avec la moitié de l'huile d'olive. Mixer tous les ingrédients de la tapenade ensemble pour obtenir une pâte homogène, assaisonner avec sel et poivre, réserver au frais.

Dans un bol bien froid, monter la crème froide en chantilly, réserver au frigo.

Passer cette étape si vous préférez travailler au siphon.

Faire ramollir la feuille de gélatine, presser et mettre dans une petite casserole avec le porto, le Bleu de Gex en petits dés. Faire fondre à feu doux en remuant de temps en temps puis laisser revenir à température ambiante.

Incorporer délicatement la crème montée, rectifier l'assaisonnement et réserver au frigidaire 1 heure.



## Confrérie des amateurs du Bleu de Gex Recettes - Entrées

Pour le siphon, verser la préparation et la crème liquide, percuter 2 cartouches, secouer vivement, et réserver au frigidaire.

Au moment de servir, remplir les verrines au 2/3 avec la tapenade puis couvrir généreusement de crème au Bleu de Gex que vous aurez placée dans une poche à douille cannelée ou à l'aide du siphon.

*Recette élaborée par : Olivier Cabel - Grand Archiviste/Bouquiniste*