

Côte de porc Belles-Comtoises au Bleu de Gex (4 pers.)



4 côtes de porc premières ou filet ou échine de Franche-Comté (porc comtois de petit-lait ou label rouge)
2 tranches de jambon fumé du Hauts Doubs,
50 g de Bleu de Gex
20 cl de Chardonnay du Jura
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
Gros sel de cuisine

Inciser dans l'épaisseur des côtes jusqu'à 1/2 cm des os. Insérer dans la fente le jambon et les tranches de Bleu de Gex. Refermer par pression avec 2 pics en bois. Poêler les côtes dans un mélange de beurre et d'huile 5 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Réserver. Déglacer la poêle avec le Chardonnay du Jura, mettre la crème, une tombée de moutarde et de Bleu de Gex râpé. Laisser réduire en remuant énergiquement. Napper les côtes avec la sauce et gratiner légèrement.

Recette et terroirs — Recettes de cuisines

<http://www.bleu-de-gex.fr>

Œufs Pochés et Dentelle de Bleu de Gex (4 pers.)



4 œufs
200 g et 4 fines tranches de Bleu de Gex
1dl de crème
5 cl de lait
30 g De Parmesan
2 tranches de Pain de Campagne
Sel et Poivre du Moulin
1 dl de Vinaigre de Vin
60 g de Beurre Clarifié

Sauce : Mélanger à feu doux, le Bleu de Gex, la crème et le lait. Réduire de moitié. Réserver.

Œuf au Bleu de Gex : Pocher 4 œufs dans de l'eau bouillante vinaigrée 2 minutes 30. Les refroidir à grande eau.

Sécher les œufs avec du papier absorbant et les rouler dans l'huile puis dans le parmesan râpé. Réserver.

Faire fondre le beurre, le clarifier et poêler les œufs de chaque côté jusqu'à une coloration blonde.

Dentelle : Disposer les 4 tranches de Bleu de Gex sur une plaque et une feuille de papier cuisson et parsemer de parmesan râpé. Cuire au four à 220°C pendant 4 minutes. Retirer du four et réserver chaque tranche de fromage sur un rouleau à pâtisserie pour la mise en forme "tuile".

Dressage : Dans une assiette creuse, disposer le crème de Bleu de Gex dans le fond, l'œuf poché au centre, la dentelle de Bleu et Parmesan sur le côté ainsi que la 1/2 tranche de pain de campagne toasté.

Recette originale de Dominique Roué restaurant "Le Léman", Domaine de Divonne-les-Bains.

Tous droits réservés © 2006 Confrérie des Amateurs du Bleu de Gex

Ne pas jeter sur la voie publique S.V.P!

<http://www.bleu-de-gex.fr>



Recettes de restaurants



Confrérie des Amateurs
du Bleu de Gex

Résidence du Chanay 2
1003, Route de Méribel
01170 Echenevex

Courriel :

confrerie.des.amateurs.du.bleu.de.gex@cc-pays-de-gex.fr

<http://www.bleu-de-gex.fr>

Filet mignon de veau servi avec une sauce au Bleu de Gex (4 pers.)

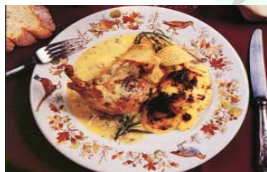


200 g de Bleu de Gex
3 gousses d'Ail émincées
25 cl de Crème fluide
3 dl de Vin blanc
100g de Courgettes
100g de Céleri
100g de Carottes
100g de Beurre

Faire fondre à feu très doux, Bleu de Gex et ail dans le vin blanc. Quand le fromage est fondu, mixer et passer au chinois. mettre la crème, monter au beurre et réserver. Tailler les légumes en grosse julienne, cuire à l'anglaise et égoutter. Tailler le filet de veau en médaillons et les poêler. Rouler les légumes au beurre. les dresser et disposer les médaillons autour, napper avec la sauce. Servir chaud.

Recette originale de M. José LANERO, Restaurant "L'Hôtel de France"

Poularde de Bresse au Bleu de Gex (4 pers.)



600 g de Bleu de Gex
100 g de Beurre
1 Poularde de 1,6 à 1,8 kg
Fécule
10 cl de Crème
Ail

Cuire à feu vif la poularde (thermostat 6/7). Pendant la cuisson, monter la sauce au bleu : couper le fromage en dés et le faire fondre doucement dans une casserole, avec la moitié de la bouteille de vin et l'ail haché. Ajouter une noix de beurre en fin de cuisson. Couper la poularde en 8 morceaux et jeter les graisses. Déglacer la plaque de cuisson avec l'autre moitié du vin. Filtrer. Réduire et ajouter la sauce au bleu. Sur un plat à gratin, disposer les morceaux de poularde et napper de sauce au bleu. Disposer des lamelles de bleu pour gratiner et servir avec des pommes de terre en robe des champs.

Recette originale du restaurant Au Bleu de la Chasse, Saint-Claude

Salade "Collège" aux blancs de volaille et au Bleu de Gex (4 pers.)



150 g de Bleu de Gex
1 Salade de saison
600gr de Haricots verts
4 fonds d'Artichauts
1 douzaine de Noisettes
300g de Blancs de volailles cuits

Préparer à l'avance des haricots verts frais ou surgelés. Laver et égoutter la salade. Découper les blancs et les fonds d'artichauts en lamelles minces. Concasser grossièrement les noisettes. Préparer une sauce vinaigrette relevée. Dans l'assiette faire un nid de salade, mettre les haricots au centre, disposer les lamelles de volaille et d'artichauts, ajouter les noisettes et napper de Bleu de Gex légèrement fondu.

Recette originale du restaurant "Le Collège", 39310 Le Molunes

Tarte aux poires et Bleu de Gex (4 pers.)



150 g de Bleu de Gex
250g de Pâte brisée
5 Poires
Crème fluide
1 pincée de Noix de muscade

Mettre le four en chauffe à 6/7°. Foncer un moule à tarte avec de la pâte brisée étendue au rouleau. Éplucher les poires, les couper en tranches et les répartir sur la pâte. Les arroser avec un filet de crème fraîche fluide. Découper le Bleu de Gex en fine lamelles et les répartir sur la préparation. Porter au four et laisser cuire pendant 25'. Servir la tarte immédiatement accompagnée d'un vin Chardonnay.

Recette originale de la ferme auberge "La Bergerie", 39260 Moirans-en-Montagne

Lotte rôtie au lard, moelleux de Bleu de Gex (4 pers.)



600 g lotte en filet sans peau
120 g de bleu de Gex
3 jeunes poireaux
250 g de crème
1 œuf
1 jaune
4 tranches fines de lard fumé
12 crevettes
150 g de girofle
1 belle poire Williams en petits cubes
50 g de noisette toaster concassées
50 g de beurre
20 g de beurre noisette
1 cuillère de persil plat haché
1 ail
2 échalotes ciselées
50 g de lardon
20 cl de fumet

pers.)

Trier, laver, couper et cuire les poireaux, les rafraîchir.

Cuire les crevettes.

Faire bouillir la crème, ajouter le bleu, mixer hors du feu, conserver 50 g de côté dans une casserole. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et l'œuf entier, puis les poireaux bien égoutter.

Mouler, cuire 20 min à 150° C.

Couper les gigots de lotte de 150 g, les envelopper avec le lard et les faire rôtir 6 min.

Trier les giroflés, les laver, les sauter à sec, égoutter puis sauter au beurre en passant une gousse d'ail avec la fourchette, sel, poivre, persil haché.

Faire revenir les lardons puis échalotes et un peu de poireau vert émincer, mouiller 20 cl de Manicle, faire réduire à sec + 20 cl de fumet, réduire de moitié, passer, monter au beurre, mélanger beurre noisette + poire + persil.

Cuire 50 g de beurre noisette ajouté brunoise poire et noisette concassé.

Dresser 2 moelleux + 2 médaillons de lotte + poire + giroflés + crevette + persil+ sauce.

Recette de Pierre-Franck Salamon, Chef du restaurant "Le Pirate" Ferney-Voltaire.