

FEUILLETÉ AU BLEU DE GEX

Recette de Michaël Naud (auberge Le Catray)

INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes



- 4 feuilles de brick
- 250 g de Bleu de Gex
- Salade

Pour la sauce :

- 1 tête d'ail
- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de fond de volaille
- Beurre



Temps de préparation : 45 minutes



Temps de cuisson : 5 minutes



PRÉPARATION

Épluchez les gousses d'ail, les faire suer légèrement au beurre dans une casserole. Mouillez avec du fond de volaille et ajoutez de la crème liquide à feu doux avant de mixer.

Étalez les feuilles de brick une à une puis mettez au centre de chacune un rectangle de Bleu de Gex affiné.

Fermez les feuilles de brick sous forme de bourse puis faire tenir avec un cure-dent ou un brin de papier aluminium.

Faites cuire 5 minutes dans un four à 150°.

Placez sur un dôme de mesclun de salade puis arrosez de crème d'ail.