

# Feuilleté au Bleu de Gex










# Feuilleté au Bleu de Gex



Idée recette de Michaël NAUD,  
AUBERGE LE CATRAY 01200 Châtillon en Michaille

 4 personnes  45 min  5 min   facile

## Ingrédients :

4 feuilles de brick

250 g de Bleu de Gex Haut-Jura

Salade

Pour la sauce: 1 tête d'ail, 20 cl de crème liquide, 15 cl de fond de volaille, beurre.

## Préparation:

Eplucher des gousses d'ail, les faire suer légèrement au beurre dans une casserole, mouiller avec du fond de volaille, ajouter de la crème liquide à feu doux puis mixer.

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

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

Cuire dans un four à 150 °.

Placer sur un dôme de mesclun de salade puis arroser de crème d'ail.

