



## Raclette au Bleu de Gex Haut-Jura

### INGRÉDIENTS

- 400 g de Bleu de Gex
- 12 fines tranches de viande des Grisons
- 12 pommes de terre à chair ferme
- 250 g de champignons de Paris
- 1/2 chou-fleur
- Cornichons et oignons grelots au vinaigre
- 1 citron



15'



20 à 25'

### PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre sans les peler. Faites-les cuire 15 à 20 minutes (suivant leur taille).

Détaillez ensuite le chou-fleur en petites fleurettes. Faites-les blanchir pendant 3 minutes.

Coupez alors le Bleu de Gex en fines lamelles bien régulières. Disposez-les sur un plat de service.

Pelez les champignons puis coupez-les en lamelles. Arrosez-les d'un filet de jus de citron, afin qu'ils ne noircissent pas.

Présentez tous vos ingrédients sur la table avec votre appareil à raclette.