

Club gaufrette de Bleu de Gex

et saucisse de Morteau



Club gaufrette de Bleu de Gex et saucisse de Morteau

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 g de levure chimique, 125 g de Maïzena,
2 g de sel, 3 œufs bio, 12,5 cl de lait entier,
7,5 cl de bière brune, 3 cl de noix,
poivre du moulin

Garniture : 150 g de Bleu de Gex,
200 g de crème crue, 4 cerneaux de noix,
8 tranches fines de saucisse de Morteau, sel,
poivre du moulin, noix de muscade

Préparation

1 Préparez les gaufrettes. Préchauffez le four à 220°C (th. 7/8). Prenez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, mettez la levure, la Maïzena, le sel, le poivre, les jaunes d'œufs, le lait et battez le tout. Ajoutez la bière et l'huile de noix. Fouettez pour obtenir une pâte homogène.

2 Montez les blancs en neige et, à l'aide d'une spatule, incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

3 Prenez des moules en silicone en forme de gaufre et répartissez-y la pâte. Posez-les sur une grille de four froide et mettez au four à 220°C pour 12 à 13 min. Démoulez dès la sortie du four. Faites d'autres gaufres si nécessaire, puis réservez.

4 Préparez la crème de Bleu de Gex : Mixez le Bleu de Gex, incorporez la crème crue, le sel, le poivre et la noix de



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 à 17 min

muscade et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Coupez les tranches de saucisse de Morteau en allumettes. Faites griller les cerneaux de noix et concassez-les.

5 Le montage. Coupez les gaufrettes en diagonale, garnissez la moitié avec la crème de Bleu de Gex, parsemez d'allumettes de Morteau et brisures de noix, recouvrez avec le reste des gaufrettes et remettez au four 3 à 4 min. Glissez un pic en bois sur chaque club, puis dégustez. Vous pouvez les servir avec une salade verte ou une salade d'endives.

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com