

# RACLETTE AU BLEU DE GEX HAUT-JURA

## **Ingrédients** : pour six personnes

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

## **Préparation** :

Lavez les pommes de terres 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 mourcissent pas.

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

***Bon appétit.***



Recette proposée par le Syndicat Interprofessionnel du Bleu de Gex

Haut Jura