

Bleu de Gex façon moelleux



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [Bleu de Gex](#) AOC

110 g de farine de blé

1 cuillère à café de levure chimique

3 œufs

50 g de beurre demi-sel

1 cuillère à café de cumin moulu

Poivre noir du moulin

Préparation

Préparation Préchauffez le four à 240°C, thermostat 8.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, fouettez les œufs et ajoutez progressivement la farine, le cumin et la levure. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

Incorporez alors le beurre fondu et remuez de nouveau.

Coupez le Bleu de Gex en petits morceaux, puis ajoutez-les à la pâte. Poivrez selon votre goût.

Versez dans des empreintes individuelles et enfournez pendant 20 minutes. Démoulez à la sortie du four.