

# Galettes au Bleu d'Auvergne



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Pâte:

Fromage : 100 g de [Bleu d'Auvergne](#)

125 g de farine

100 g de beurre

30 g de crème

1 oeuf

parika, sel

Garniture:

60 g de Bleu d'Auvergne

150 g de crème

3 jaunes d'oeufs

1 cl de Kirsch

sel poivre

## Préparation

Ecrasez, passez le fromage au tamis. Dans une terrine, triturez ensemble farine, beurre, crème et oeuf entier. Ajoutez le fromage. Malaxez le tout pour obtenir une pâte lisse. Sur une planche farinée, abaissez au rouleau cette pâte à 5 mm. Découpez à l'emporte-pièce des rondelles de 5 à 6 cm de diamètre. Rangez sur une plaque beurrée. Enfouez 15 minutes à 220-240°. Durant ces préparatifs, séparez les jaunes des blancs des 3 oeufs, mélangez dans une casserole la crème, le fromage réduit en pâte et les 3 jaunes d'oeufs. Chauffez doucement en remuant à la spatule. Dès que le mélange est fondu, ajoutez le beurre et le kirsch. Continuez un moment jusqu'à la mixtion des ingrédients. Laissez refroidir. Dès que les galettes sont tièdes, masquez-les avec une cuillère de l'appareil a garniture.