



Sauce au Bleu de Gex Haut-Jura

Cette sauce savoureuse
accompagnera parfaitement
vos viandes rouges
et vos légumes.

Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de Bleu de Gex
25 g de farine
25 g de beurre
15 cl de lait
15 cl de bouillon
sel, poivre



PRÉPARATION

Coupez le Bleu de Gex en petits cubes.

Faites fondre le beurre à feu doux, dans une petite casserole.

Une fois votre beurre fondu, ajoutez-y la farine en remuant bien.
La pâte que vous obtenez ainsi ne doit pas brunir.

Tout en remuant, versez doucement le lait, puis le bouillon.
Ajoutez alors le Bleu de Gex, sans cesser de remuer.

Poursuivez votre mouvement jusqu'à ce que la sauce s'épaississe
suffisamment.