

## **Stage autour du Bleu de Gex**

### **Potage aux lentilles et au Bleu de Gex**

#### Ingrédients pour 4 portions :

Bleu de Gex : 200 gr  
Lentilles : 125 gr  
Pommes de terre 2  
1 oignon piqué avec un clou de girofle  
1 brin de laurier

#### Préparation

Faire cuire tous les ingrédients (sauf le Bleu de Gex) à l'autocuiseur, pendant 20 min.

A la fin de la cuisson, retirer la feuille de laurier, l'oignon et le clou de girofle.

Écraser les pommes de terre au moulin à légumes et faire recuire 3 min pour lier l'ensemble.

Servir dans les assiettes et ajouter des languettes de Bleu de Gex.

Servir une fois le fromage fondu.