

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Escalope de veau jurassienne gratinée au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 200 g de Bleu de Gex
- ✓ 40 cl de lait
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 30 g de farine
- ✓ 4 escalopes de veau de 150g chacune
- ✓ 2 tranches de jambon cru
- ✓ Champignons de Paris

Préparation

Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter la farine et laisser cuire 2' à 3' en tournant, ajouter le lait chaud progressivement sans cesser de délayer et laisser cuire 15' en tournant la préparation. Saler et poivrer.

Poêler les escalopes, saler, poivrer et mettre dans un plat à gratin. les recouvrir avec de la béchamel, du jambon et du Bleu de Gex.

Passer au four et servir quand le Bleu de Gex est fondu.

Recette originale du restaurant "Le Pré-Fillet", 39310 Le Molunes.

