

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Poissons

Filet de truite au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 1 personne)



- ✓ 120 g de Bleu de Gex
- ✓ 4 filets de Truite
- ✓ 25 cl de crème entière
- ✓ 1 bouteille de vin du Jura (Savagnin)
- ✓ Légumes de saison
- ✓ Sel, poivre, beurre

Préparation

Découper 4 feuilles de papier aluminium. Beurrer légèrement le papier. Déposer le filet de truite, assaisonner. Ajouter les légumes coupés finement. Recouvrir d'une jolie tranche de Bleu de Gex. Refermer les papillotes en ajoutant un peu de vin à l'intérieur.

Cuire 10 min à la vapeur.

Pendant ce temps, faire réduire à feu doux la crème assaisonnée avec 10 cl de Savagnin. Ajouter la crème dans les papillotes et servir aussitôt.

Déguster avec le reste de vin blanc.

Recette originale du Syndicat du Bleu de Gex

