

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Viandes

Filet mignon de veau sauce au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 800 g de filet mignon de veau
- ✓ 200 g de Bleu de Gex
- ✓ 3 gousses d'ail émincées
- ✓ 25 cl de crème fluide
- ✓ 3 dl de vin blanc
- ✓ 100g de courgettes
- ✓ 100g de céleri
- ✓ 100g de carottes
- ✓ 100g de beurre

Préparation

Faire fondre à feu très doux, Bleu de Gex et ail dans le vin blanc.

Quand le fromage est fondu, mixer et passer au chinois.

Mettre la crème, monter au beurre et réserver.

Tailler les légumes en grosse julienne, cuire à l'anglaise et égoutter.

Tailler le filet de veau en médaillons et les poêler.

Rouler les légumes au beurre.

Les dresser et disposer les médaillons autour, nappé avec la sauce.

Servir chaud.

Recette originale de M. José Lanero, Restaurant "L'Hôtel de France", 39220 Les Rousses.

