

# Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

## Recettes - Poissons

### Papillotes de filets de truites au Bleu de Gex

#### Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 80 g de Bleu de Gex
- ✓ 3 cuillères de crème fraîche
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1/2 céleri boule
- ✓ 1 poireau
- ✓ 2 petits navets
- ✓ 1 cuillère à soupe de petits pois
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 8 filets de truites (conserver les arêtes)
- ✓ 1 verre de Savagnin

#### Préparation

Faire revenir oignons, carottes, arêtes, ajouter 50 cl d'eau, 1/2 verre de vin, le bouquet garni et cuire 20'.

Tailler les légumes en julienne et les étuver au beurre. Déposer les filets, par 2, sur une feuille d'aluminium beurrée, y ajouter la julienne et une tranche de Bleu de Gex, arroser légèrement avec le vin, refermer et mettre au four th. 7 pendant 10'.

Passer le fumet, ajouter crème et vin, réchauffer et servir immédiatement.

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

