

## **Filet mignon de veau à la sauce au Bleu de Gex**

*Recette du restaurant "Hôtel de France" (Les Rousses) via [www.fromagerie-haut-jura.fr](http://www.fromagerie-haut-jura.fr)*

Ingrédients pour 4 pers. : 600gr de filet mignon, 3dl de vin blanc du Jura, 200gr de Bleu, 1/4 L de crème, 3 gousses d'ail.

Garniture : 100gr de courgettes, 100gr de céleris, 100gr de carottes, 100gr de beurre.

Réalisation : Faire fondre dans une casserole le Bleu avec l'ail et le vin blanc à feu très doux. Quand le fromage est fondu, mixer et passer au chinois. Crémer, monter au beurre et réserver. Tailler les légumes en grosses juliennes, cuire à l'anglaise. Egoutter. Tailler le filet de veau en petits médaillons et les poêler. Rouler les légumes au beurre, dresser au centre de l'assiette et disposer les médaillons de veau autour, napper avec la sauce, décorer, servir chaud.

[www.aupetitjurassien.fr](http://www.aupetitjurassien.fr)