



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



Filet mignon aux champignons gratiné au Bleu

Ingédients

250g de Bleu
1 Filet mignon de porc
de 600g environ
600g de champignons
de Paris
2 c. à soupe de persil
plat ciselé
100g de beurre
4c. à soupe de crème
fraîche
Sel, poivre
2 échalotes

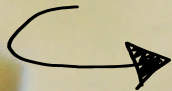
Salez et poivrez le filet mignon, faites-le colorer sur feu moyen avec 20g de beurre, 10min en le retournant régulièrement puis le laisser refroidir. Lavez les champignons de Paris, émincez-en la moitié en lamelles et réservez-les. Hachez finement au couteau le reste de champignons. Pelez et hachez les échalotes.

Faites fondre 50g de beurre dans une casserole, ajoutez les échalotes et faites suer pendant 3min sur feu moyen sans les colorer. Ajoutez les champignons hachés, salez et poivrez. Faites suer environ 15min, en remuant régulièrement de façon à «rendre l'eau» des champignons jusqu'à obtenir une préparation presque sèche (une duxelles) Coupez le feu, incorporez le persil et la moitié du Bleu coupé en dés. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement. Laisser refroidir.

Faites sauter les lamelles de champignons dans 30g de beurre pour bien les dorer, puis répartissez les dans le fond d'un plat à four. Coupez la moitié restante de Bleu 8 lamelles. Préchauffez votre four à 150°.

Coupez le filet mignon en 8 médaillons, en enduire 7 de duxelles au Bleu et reconstituer délicatement le filet mignon. Déposez le tout dans le plat, sur les champignons sautés. Nappez de crème fraîche et déposez les lamelles de Bleu. Enfournez pour 5min : le «rôti» doit être doré. (Comme julien)

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM