



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



Rôti de bœuf en croûte aux épinards et au Bleu

Ingédients

500g d'épinards frais
ou surgelés
1 filet de bœuf de 1.5
kg
500g de pâte
feuilletée
200 gr de Bleu du
Vercors AOP
2 c.à soupe de beurre
2 c.à soupe d'huile
Sel, poivre

Préchauffez le four à 210 °

Epluchez les épinards frais ou dégelez les surgelés, égouttez les bien. Faites cuire les épinards frais à la vapeur 5 min et égouttez les.

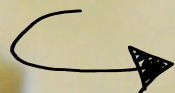
Dans une poêle faites chauffer le beurre et l'huile et faites y dorer le rôti de toute part, salez et poivrez ;

Déposez la pâte sur le plan de travail et recouvrir d'épinards jusqu'à 5 cm des bords.

Emiettez le fromage dessus et posez le rôti au centre. Refermez la pâte de tous les côtés et retournez pour mettre la soudure dessous.

Posez sur un plat à four beurré et enfourné pour 30 à 35 min.

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM