

inspiration
VERCORS

Mignon de veau en brioche sauce au Bleu du Vercors-Sassenage



Mignon de veau en brioche

sauce au Bleu du Vercors-Sassenage

Mon panier

- 1 filet mignon de veau (1 kg environ)
- 500 g de pâte à brioche
- 120 g de Bleu du Vercors-Sassenage
- 150 g de noix de Grenoble pilées
- 1 jaune d'œuf
- 2 cl de lait
- Sel, poivre



Préparation : 1h20
Cuisson : 25 minutes



6 personnes



Difficile

Sauce au Bleu

- 1 échalote
- 15 g de beurre
- 10 cl de vin blanc de pays
- 25 cl de crème fraîche
- 150 g de Bleu du Vercors-Sassenage

Aux fourneaux

Demander à votre boulanger 500 g de pâte à brioche (à l'avance) • Saler, poivrer puis rôti au four le mignon de veau avec un peu d'huile pendant 30 min à 220°C (th 8), et laisser refroidir • Dans un bol, écraser le Bleu du Vercors-Sassenage à la fourchette jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à tartiner (ajouter si besoin un peu de crème fraîche) • À l'aide d'une spatule, enduire le rôti de pâte de Bleu ainsi obtenue puis parsemer de noix pilées • Étaler la pâte à brioche sur 1 cm d'épaisseur, envelopper le rôti en fermant bien les deux bouts (humidifier avec de l'eau pour faire coller la pâte sur elle-même) • Laisser lever la pâte 1 h dans un endroit chaud (30°C) à l'abri des courants d'air, la pâte doit doubler de volume • Dorer avec un jaune d'œuf et quelques gouttes de lait puis cuire au four 20 min à 25 min à 180° (th 6).

Sauce au Bleu : Faire suer au beurre l'échalote hachée, doucement sans coloration, ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié (bouillir quelques minutes) ; ajouter la crème fraîche puis le Bleu en petits morceaux et faire fondre le tout à feu doux • Servir avec le mignon de veau en brioche.