

FILET MIGNON AU BLEU



Pour 8 personnes environ :

- 2 filets mignon de veau de 500 g chacun
- 150 g de roquefort
- 100 g de lardons allumettes
- 40 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 2 c à soupe de moutarde douce
- 10 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile de tournesol

Chauffez l'huile et le beurre dans une sauteuse, à feu moyen. Faites-y dorer les filets mignons 25 minutes, puis ajoutez les lardons et continuez la cuisson 10 min.

Retirez la viande et les lardons. Réservez au chaud. Versez les 10 cl de lait dans la sauteuse en grattant le fond. Ajoutez le fromage émiété, la moutarde, la crème et mélangez pendant quelques minutes. Découpez le veau en tranches et déposez-le avec les lardons dans la sauce.