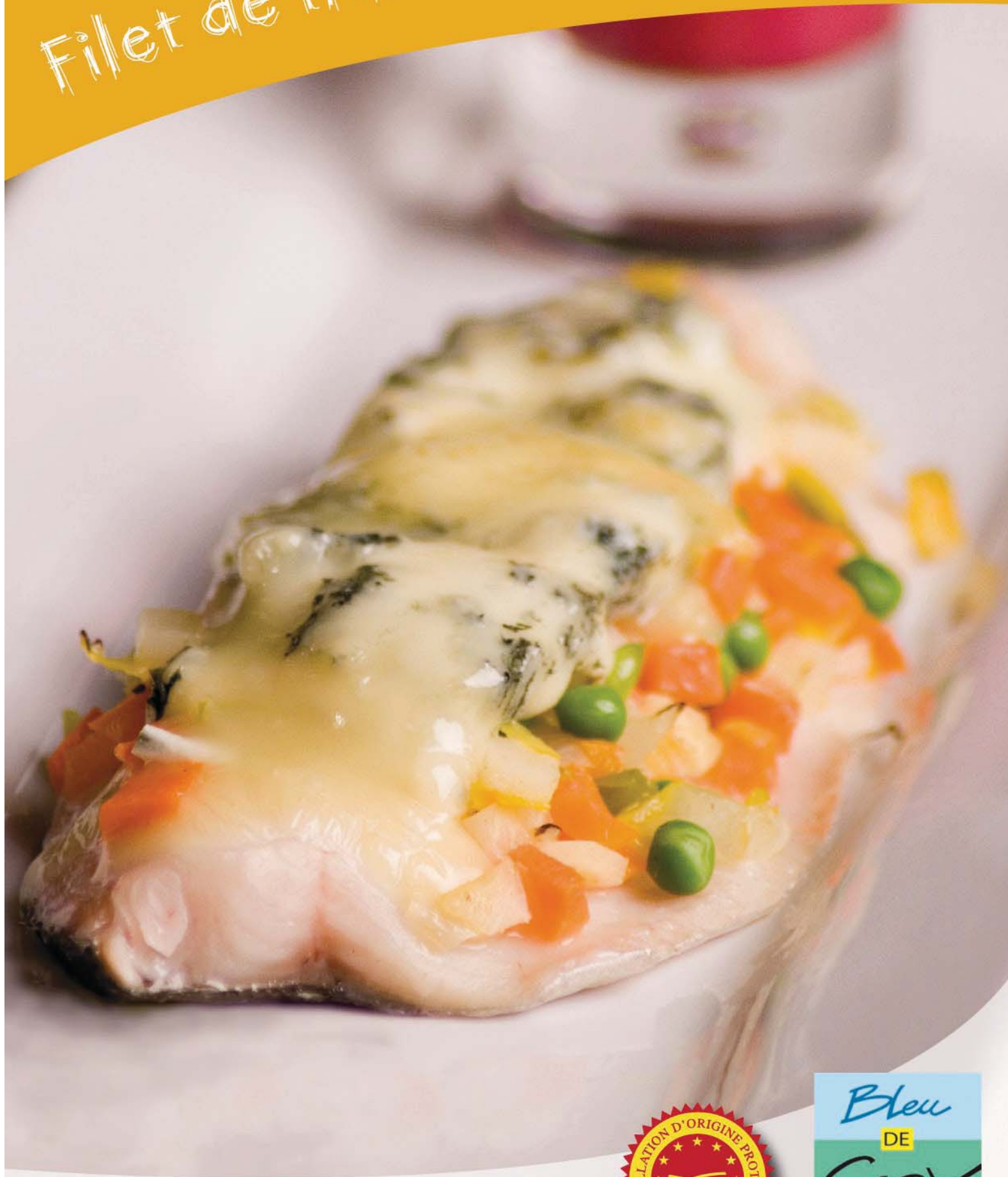


# Filet de truite au Bleu de Gex







Bleu  
DE  
Gex  
HAUT - JURA

# Filet de truite au Bleu de Gex

Idée recette de l'hôtel restaurant Le Pré Fillet  
39310 LES MOLUNES



 <sup>4</sup> personnes  15 min  10 min  facile

## Ingrédients :

4 filets de truites  
120 g de Bleu de Gex Haut-Jura  
25 cl de crème liquide entière  
1 bouteille de vin blanc du Jura (Savagnin)  
Légumes de saison  
Sel, poivre, beurre

## Préparation :

Découper 4 feuilles de papier aluminium.  
Beurrer légèrement le papier, déposer le filet de truite, assaisonner.  
Ajouter les légumes coupés finement.  
Recouvrir d'une jolie tranche de Bleu de Gex.  
Refermer les papillotes en ajoutant un peu de vin à l'intérieur.  
Cuire 10 min à la vapeur.  
Pendant ce temps faire réduire à feu doux la crème assaisonnée plus 10 cl de Savagnin.  
Ajouter la crème dans les papillotes et servir aussitôt.  
Déguster avec le reste du vin blanc...

