



Filets de veau en papillotes d'herbes et Comté

Pour 4 personnes

Popularité : 🍳🍳🍳🍳🍳

INGRÉDIENTS

- 600 g de filet de veau
- 200 g de Comté taillé en 4 lamelles épaisses
- 200 g de crêpine rincée, époncée, coupée en 4 morceaux
- 1 botte de cerfeuil effeuillé
- 1 botte d'estragon effeuillé
- 1 botte de basilic, effeuillé et ciselé
- 12 feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



PRÉPARATION

Mélanger cerfeuil, estragon, basilic et menthe dans un saladier. Répartir la moitié du mélange d'herbes sur les 4 morceaux de crêpine. Couper le filet de veau en 4 morceaux et séparer le milieu. Glisser dans chaque morceau une lamelle de Comté. Placer les filets sur les herbes, saler, poivrer et ajouter le reste des herbes. Refermer les crêpines.

Dans une poêle, chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et saisir les papillotes de veau à feu vif environ 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Laisser reposer les papillotes 5 minutes hors du feu, recouvertes d'une feuille de papier sulfurisé.

Servir les papillotes au Comté coupées en deux avec quelques petits légumes de saison cuits à la vapeur et une crème au Vin du Jura, et déguster sans attendre.

Le conseil du sommelier

- Accord avec un vin du Jura : ces filets de veau s'accompagnent volontiers d'un Côtes du Jura blanc(cépage Savagnin).
- Accord avec un vin d'une autre région : un Meursault blanc (Bourgogne).