



Filet mignon de veau en croûte de Comté aux champignons des bois

Pour 4 personnes

Popularité : 🍷🍷🍷🍷🍷

## INGRÉDIENTS

- 1 filet mignon de veau (d'environ 800 g)
- 75 g de Comté
- 500 g de champignons (cèpes, girolles, trompettes, bolets)
- 45 g de beurre demi-sel
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de fond de veau
- Sel et poivre



## PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire fondre 25 g de beurre, y saisir le filet mignon sur toutes ses faces.

Verser le vin blanc et le fond de veau. Laisser cuire à frémissement 30 à 35 minutes.

Pendant ce temps, tailler le Comté en tranches. Nettoyer les champignons.

Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle, y faire sauter les champignons.

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Retirer le filet mignon de la cocotte, le tailler en tranches épaisses. Porter à ébullition le liquide de cuisson restant jusqu'à ce qu'il épaississe.

Dans un plat à gratin, déposer les tranches de filet mignon. Disposer les champignons autour, couvrir la viande de tranches de Comté. Verser le jus réduit. Enfourner et cuire jusqu'à ce que la surface gratine.

Servir bien chaud !

L'auteur

CNIEL

[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)