

**Grenadins de veau sauce Roquefort**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**grenadins**](https://recettes.de/grenadins) **de** [**veau**](https://recettes.de/veau)
**- 1 petite** [**échalote**](https://recettes.de/echalote)
**- 80 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort)
**- 135 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)
**- 135 g de** [**crème**](https://recettes.de/cremes)
**- sel & poivre du moulin
- Huile d'olive**

Saler très légèrement et poivrer les grenadins de veau sur les 2 côtés.
Les faire dorer 2 minutes sur chaque face dans un filet d'huile. Réserver.
Peler et émincer finement l'échalote.
Faire "[**suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" les dés d'échalote dans la poêle des grenadins jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
Écraser le roquefort à la fourchette.
Porter le lait à ébullition puis y faire fondre le roquefort à feu doux en remuant sans arrêt. Ajouter la crème et mélanger. **(1)**
Verser sur les échalotes et porter à ébullition.
Déposer les grenadins dans la sauce et les laisser cuire à frémissement 3 à 4 minutes sur chaque face suivant l'épaisseur de la viande.
Servir immédiatement les grenadins de veau nappés de sauce et le reste en saucière.