

**Grenadins de veau sauce Roquefort**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/10/grenadins-de-veau-sauce-roquefort-p1260813-r-scaled.jpg) **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.