

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## Préparation

Pour 2/3 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson 40 minutes environ

Mettez le beurre dans une cocotte (en fonte de préférence) et y faire blondir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.  
Ajoutez le filet mignon, puis le dorer sur toutes les faces.  
Ajoutez le vin blanc et laissez cuire à feu doux 40 minutes environ.  
Pendant ce temps, retirez la croûte du Maroilles, le coupez en petits morceaux dans un bol, ajoutez la crème fraîche et mélangez.  
Quand le filet mignon est cuit, ajoutez le mélange Maroilles, crème fraîche, le Maroilles va fondre progressivement, une fois que la sauce est bien onctueuse c'est prêt.  
Coupez le filet mignon en tranches.  
Répartissez environ 2 à 3 tranches selon grosseur par assiette, nappez de sauce et servir.  
Mettre le reste de sauce dans une saucière.  
Vous pouvez accompagné ce plat de tagliatelles, de riz, de frites....  
Pour ma part avec des endives braisées et mini-gratins de pommes de terre.

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image  
Une petite recette du Nord, simple et rapide.  
Le Maroilles, c'est en le cuisant qu'il révèle toute la subtilité de son goût, pas trop fort contrairement à ce que l'on pourrait penser.

## Ajouter un commentaire



## FILET MIGNON DE PORC AU

## MAROILLES



## Ingrédients

1 filet mignon de 500 g  
30 g de beurre  
15 cl de vin blanc  
30 cl de crème fraîche  
épaisse 15% Mat.gr  
200 g de Maroilles  
fermier  
Sel/poivre

