

Filet Mignon au Maroilles

dans la cuisine de Tell ...

Pour 6 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 1 heure

Difficulté : Facile



Les Courses

750 g de filet mignon ♥ 150 g de Maroilles ♥ 100 g de crème fraîche

4 échalotes ♥ 1/2 verre de vin blanc sec ♥ 30 g de beurre ♥ sel et poivre



Le matériel

une cocotte



La Préparation

Dorez les filets dans le beurre. Retirez les et faites revenir les échalotes hachées.

Ajoutez le vin blanc et remettre les filets. Salez et poivrez. Couvrez et cuire 45 min à feu doux. Mélangez le Maroilles sans croute avec la crème.

Sortez le filet mignon de la cocotte et ajoutez au jus la préparation crème/Maroilles. Ajoutez sel (peu car salé), poivre et travaillez jusqu'à obtention d'une crème lisse (vous pouvez mixer).

Faites chauffer la sauce et replacez les filets dans la cocotte. Chauffez 1 min puis servez.



Excellent. Tout le monde s'est servi 2 fois.