

Filet mignon de porc au Maroilles



Pour 6 personnes :

2 filets mignons de porc

10 cl de vin blanc

1 oignon

50 cl de crème fraîche

250 g de Maroilles

Sel et poivre

- Faire blondir l'oignon haché dans une cocotte ou une sauteuse avec couvercle.
- Ajouter les filets mignons et une fois qu'ils sont dorés sur tous les côtés, mouiller avec le vin blanc. Couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Dans un bol, couper le Maroilles en petits morceaux. Ajouter la crème fraîche et mélanger.
- Vérifier la cuisson des filets. Une fois cuits, ajouter la crème au Maroilles et laisser fondre tout doucement.
- Le plat est prêt, une fois que la sauce est bien onctueuse.
- Servir idéalement avec des pâtes fraîches.

SANDS
CABZ