

Filet mignon de porc au maroilles

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 filet mignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 10 g de beurre
- ✓ 5 cl de crème liquide
- ✓ 150 g de Maroilles
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Pelez et émincez la gousse d'ail.

Faites chauffer l'huile et 10 g de beurre dans une cocotte,
puis faites dorer le filet mignon de tous les côtés.

Ajoutez l'ail et un peu d'eau, salez, poivrez et laissez mijoter
tout doucement pendant 20 min.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème et le maroilles dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit fondu (pour éviter de sentir les croûtes du maroilles, vous pouvez passer un petit coup de mixeur plongeant, mais surtout pas enlever la croûte, c'est ce qui va donner du coup à votre sauce).
Salez, poivrez.

Coupez le filet mignon en tranches, disposez-les sur le plat de service, nappez avec la sauce et servez.

Accompagner de riz ou d'une bonne purée maison

Bon appétit à toutes & tous !!