

filet mignon sauce maroilles

La recette d'Adeline



Adeline, candidate au concours Francis Lelaurain 2016, vous propose son filet mignon sauce maroilles.



Ingrédients pour 4 personnes :

- ✦ 2 filets mignons
- ✦ 20 cl de vin blanc
- ✦ 20 cl de bouillon de volaille
- ✦ 40 cl de crème fraîche
- ✦ 1 oignon
- ✦ 2 mignonnettes de maroilles
- ✦ sel, poivre
- ✦ huile d'olive

Préparation :

- ✦ Couper les filets mignons en tronçon. Faire revenir la viande avec un filet d'huile sur les deux côtés. Réserver.
- ✦ Faire revenir les oignons pour les colorés.
- ✦ Ajouter les morceaux de viande et mélanger.
- ✦ Ajouter le bouillon, le vin blanc, saler, poivrer, mélanger.
- ✦ Laisser mijoter pendant 1 heure.
- ✦ Couper le maroilles en morceaux.
- ✦ 15 min avant la fin, passer la préparation aux chinois pour qu'il ne reste que la viande et l'oignon.
- ✦ Ajouter la crème fraîche et le maroilles. Y ajouter la viande et mélanger.
- ✦ Servir lorsque les morceaux de maroilles ont fondu.
- ✦ Servir avec des frites.