

filet mignon farci au maroilles

La recette de Joëlle



Joëlle, agricultrice retraitée de Petit Fayt, gagnante du concours Francis Lelaurain 2016, vous propose son filet mignon farci au maroilles.



Ingrédients pour 4 personnes :

- ✦ 1 tranche de pain de mie
- ✦ 1 kg de pommes
- ✦ 1 œuf
- ✦ une botte de persil
- ✦ 100 g de chair à saucisse
- ✦ 5 tranches de maroilles
- ✦ 1 chou vert
- ✦ 100 g de lardons
- ✦ lait
- ✦ thym
- ✦ laurier
- ✦ sel, poivre
- ✦ beurre
- ✦ huile d'olive

Préparation :

- ✦ Faire tremper la mie de pain dans le lait.
- ✦ Eplucher et épépiner la demi-pomme et la détailler en petits dés.
- ✦ Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, la mie de pain essoré, le persil hâché, le jaune d'œuf, les dés de pomme, sel et poivre, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ✦ Faire préchauffer le four à 180°.
- ✦ Couper le filet mignon dans le sens de la longueur 1/3 de son épaisseur jusqu'à 1 cm de sa largeur afin de ne pas désolidariser les deux morceaux. Retourner le filet et procéder de même au deuxième tiers de son épaisseur jusqu'à 1 cm de l'autre côté de sa largeur.
- ✦ Étaler et aplatir la tranche ainsi obtenue. Poser la farce dessus en la nivelant, puis les tranches de maroilles également réparties.
- ✦ Rouler la viande et la ficeler.
- ✦ Huiler un plat à four. Y déposer le roulé de filet mignon.
- ✦ Huiler généreusement la viande, saler, poivrer, parsemer de thym et d'une feuille de laurier.
- ✦ Enfourner et laisser cuire 25 minutes en prenant soin d'arroser régulièrement.
- ✦ Découper en tranches et servir chaud avec une poêlée de chou vert aux pommes et aux lardons.