

FILET MIGNON AU MAROILLES

Pour 4/6 personnes

- 2 filets mignons de veau ou de porc
- 10 cl de vin blanc sec
- 50 cl de crème fraîche
- 250 g de maroilles
- 1 oignon
- Sel
- Poivre

Dans une cocotte faire blondir l'oignon préalablement haché.

Ajouter les filets mignons et les faire dorer.

Ajouter le vin blanc.

Couvrir et laisser cuire 20/30 mn à feu moyen.

Pendant ce temps couper le maroilles en dé dans un bol et le mélanger avec la crème fraîche.

Quand les filets mignons sont cuits ajouter le mélange crème-maroilles.

Faire fondre doucement le fromage jusqu'à obtenir une sauce.

Servir bien chaud.