

# FILET MIGNON AU MAROILLE

Vous aimez les recettes simples et gourmandes ?  
Hé bien voilà ce qu'il vous faut !

Rapide, goûteuse, elle ravira vos invités en toute convivialité.

À nos casseroles !!!

# FILET MIGNON AU MAROILLE

Ingrédients pour 6 personnes:

2 Filets mignons de porc

2 Oignons moyens

500 g de Maroille

25 cl crème liquide

50 g de Beurre

1 Bouquet de Persil

600 g de Tagliatelles

15 cl Vin blanc

Sel et Poivre



# FILET MIGNON AU MAROILLE

Préparation :

Épluchez et lavez les oignons.  
Coupez-les en petits morceaux.

Dans une cocotte ou une casserole  
avec couvercle, faites fondre le beurre  
avec les oignons du sel et du poivre.

Il faut qu'ils soient translucides mais  
ne pas les colorer.



# FILET MIGNON AU MAROILLE

## Préparation :

Faites dorer les filets mignons sur toutes les faces, versez ensuite le vin blanc, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, découpez le Maroille en petits dés.

Dès que c'est cuit, ajoutez la crème liquide et les dés de Maroille. La cuisson sera terminée lorsque le Maroille aura totalement fondu. Attention, la crème ne doit pas bouillir sinon elle devient granuleuse !

Faites cuire les Tagliatelles dans de l'eau bouillante et salée. Egouttez-les et mélangez-les avec une noix de beurre pour éviter qu'elles ne collent.



# FILET MIGNON AU MAROILLE

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES  
SUR LE SITE INTERNET

**BOITEALAPIN.FR**



**Très bonne journée à vous et à bientôt...**