



## **La Collégiale**

1, rue Marcel Leblanc – BP 159  
62054 Saint-Laurent Blangy Cedex  
Téléphone: 03 21 23 99 46  
Fax: 03 21 23 96 50

---

# **Filet mignon de Coduno au Maroilles**

**Pour 4 à 6 personnes**

**INGREDIENTS :**

- Un filet mignon de 800 gr
- 150 gr de Maroilles
- 100 gr de crème fraîche
- 4 échalotes
- ½ verre de vin blanc sec
- 30 gr de beurre
- sel
- poivre
- muscade

**RECETTE :**

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire dorer le filet sur toutes ses faces. Retirer le filet. Faire dorer les échalotes hachées menues dans la cocotte. Ajouter le vin blanc, remettre le filet et laisser cuire 45 minutes à feu doux.
2. Enlever la croûte du Maroilles, le mélanger avec la crème fraîche, ajouter sel, poivre, muscade et travailler le tout jusqu'à obtention d'une crème lisse, plus un peu de vinaigre de Xérès.  
La viande étant cuite, la retirer de la cocotte, la tenir au chaud.
3. Dégraisser le fond de la sauce, et verser la crème au fromage, faire cuire 2 minutes à feu doux. Remettre le filet dans la cocotte, le retourner dans la sauce et retirer du feu.
4. Découper la viande, napper les tranches d'un peu de sauce et servir le reste en saucière.

Vin conseillé: un Madiran