





# Ch'ti Filet Mignon Sauce au Maroilles By Cath

	<b>Nombre</b>	<p>Version avec le robot Companion</p>  <p>COOKING By Cath</p>
	4 personnes	
<b>Préparation</b>	10 minutes	
<b>Cuisson</b>	25 minutes	
	<b>Pause</b>	 <b>VIANDE - Porc</b>
	--	

## INGREDIENTS :

- 1 filet mignon (600g environ)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20cl crème
- Maroilles (Un Quart\* soit 180g)
- 1 Tbsp\*\* Maïzena
- 1 bouillon déshydraté\*\*\* maison (ou 1 bouillon cube)
- Huile d'olive
- Sel, Poivre
- 50 ml eau

## ETAPE N°1

- Eplucher les échalotes et les couper grossièrement.
- Eplucher la gousse d'ail, la couper en deux et ôter son éventuel germe\*\*\*\*
- Couper le filet mignon en tranche d'1.5cm d'épaisseur environ
- Couper le Maroilles en dés de 2cm environ

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

**ULTRABLADE**

**Paramètres :**

**Vit.12 / -- / 10 sec**

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot
- Ajouter les échalotes et l'ail
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 12 pendant 10 secondes.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**

**AUCUN**

**Paramètres :**

**-- / 150°C / 5 mn**

**SANS COUVERCLE**

- Oter l'Ultrablade et rassembler les échalotes.
- Ajouter 3 grosses cuillères à soupe d'huile d'olive
- Lancer le robot à la température de 150°C pour une durée de 5 minutes (sans le couvercle)
- Au bout de 20 secondes, ajouter les morceaux de viande et remuer fréquemment pour les faire dorer sur toutes les faces (5 minutes environ)
- A 20 secondes de la fin du programme, ajouter les 50ml d'eau et frotter vigoureusement le fond de la cuve avec une louche en bois afin de décoller les sucs de cuisson de la viande.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**

**MELANGEUR**

**Paramètres :**

**SlowCook P2**

**Vit.3 / 80°C / 15mn**

- Positionner le mélangeur dans la cuve du robot.
- Ajouter la moitié de la crème, saler (pas trop, le Maroilles étant salé), poivrer et ajouter le bouillon déshydraté maison (ou un bouillon cube)
- Verrouiller le couvercle et lancer le programme SlowCook P2 en réduisant la température à 80°C et la durée à 15 minutes.

## ETAPE N°5

**Accessoires :**

**MELANGEUR**

**Paramètres :**

**SlowCook P2**

**Vit.3 / 80°C / 10mn**

- Diluer la Maïzena dans le reste de la crème.
- L'ajouter dans la cuve ainsi que les dés de Maroilles.
- Verrouiller le couvercle et relancer le programme SlowCook P2 à 80°C pour une durée de 10 minutes.

- Servir aussitôt avec des frites ou des pâtes, accompagné du légume de votre choix (haricots verts, petits pois ou salade verte)



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



## Astuces By Cath

\* Le Maroilles : ses formats et appellations :

- *Le Quart de Maroilles : 180g environ, affiné pendant 21 jours*
- *Le Mignon : 360g, affiné pendant 28 jours*
- *Le Sorbais : 540g, affiné pendant 28 jours*
- *Le Maroilles : 720g, affiné pendant 35 jours*

*Pour en savoir plus sur le Maroilles, rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*

\*\* *1 Tbsp = 15ml - Cf. micro mesures en cuisine sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*

\*\*\* *Réaliser votre bouillon déshydraté. Plus d'info sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*

\*\*\*\* *Pourquoi & Comment ôter le germe d'une gousse d'ail ?  
Rendez-vous sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)*