

# ROULÉ DE FILET MIGNON AU MAROILLES ET AUX POMMES

*Le Maroilles est un fromage à pâte molle et croûte lavée à la saveur particulière qui ne peut être produit qu'en Thiérache.*

## INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 1 filet mignon d'environ 500 g
- 100 g de chair à saucisse
- 1 tranche de pain rassis
- 1 dl de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 pomme boskop
- 2 c. à soupe de persil haché
- 6 tranches fines de Maroilles
- 4 c. à soupe d'huile
- thym, laurier
- sel, poivre du moulin

## PRÉPARATION :

- Faire tremper la mie de pain dans le lait.
- Éplucher et épépiner la demi pomme et la détailler en petits dés.
- Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, la mie de pain essorée, le persil haché, le jaune d'œuf, les dés de pomme, sel et poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Faire préchauffer le four à 180°.
- Couper le filet mignon dans le sens de la longueur à 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 mn en prenant soin d'arroser régulièrement.
- Découper en tranches et servir chaud avec une poêlée de chou vert aux pommes et aux lardons.

