

# PAVÉ AU MAROILLES

● Budget : \*\*

● Difficulté : \*\*

● Temps de préparation : 5 mn

● Temps de cuisson : 8 mn

*On fabrique ce fromage sous quatre formats bien définis :*

- > *Le Maroilles gros format (4/4), 720 g minimum affiné;*
- > *Le Maroilles « Sorbais » (3/4), 540 g minimum;*
- > *Le Maroilles « Mignon » (1/2), 360 g minimum;*
- > *Le Maroilles « Quart » (1/4), 180 g minimum.*

## INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 pavés de bœuf (rumsteak ou filet)
- 200 g de Maroilles
- 2 petites échalotes
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe rase de fond de veau déshydraté
- 20 cl d'eau
- 5 cl d'huile
- 1/2 botte de cerfeuil
- poivre du moulin

## PRÉPARATION :

- Sortir les pavés de bœuf du réfrigérateur 1/2 heure avant la cuisson.
- Préchauffer le gril du four.
- Couper la moitié du Maroilles en tranches fines, le reste en petits dés.
- Ciseler le cerfeuil.
- Éplucher et émincer finement les échalotes.
- Dans une casserole, faire blondir les échalotes dans le beurre.
- Y ajouter le fond de veau déshydraté, puis l'eau et les dés de Maroilles en mélangeant constamment.
- Poivrer. Maintenir au chaud à feu très doux.
- Poêler les pavés de bœuf à feu vif dans l'huile, 2 à 3 minutes par face selon épaisseur et cuisson désirée.
- Les disposer dans un plat à four chaud et déposer sur chacun d'eux les tranches de Maroilles.
- Placer sous le gril jusqu'à la fonte à demi du Maroilles.
- Servir aussitôt nappé de la sauce au Maroilles, parsemé de cerfeuil ciselé et accompagné de frites et de salade.

