



INGRÉDIENTS

- 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'oeuf
- 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

ROULÉ DE FILET MIGNON AU MAROILLES ET AUX POMMES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

PRÉPARATION

1. Faire tremper la mie de pain dans le lait.
2. Éplucher et épépiner la demi pomme et la détailler en petits dés.
3. Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, la mie de pain essorée, le persil haché, le jaune d'oeuf, les dés de pomme, sel et poivre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Faire préchauffer le four à 180°.
5. 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.
6. Étaler et aplatir la tranche ainsi obtenue. Poser la farce dessus en la nivelant, puis les tranches de Maroilles également réparties.
7. Rouler la viande et la ficeler.
8. Huiler un plat à four. Y déposer le roulé de filet mignon.
9. Huiler généreusement la viande, saler, poivrer, parsemer de thym et d'une feuille de laurier.
10. Enfourner et laisser cuire 25 mn en prenant soin d'arroser régulièrement.
11. Découper en tranches et servir chaud avec une poêlée de chou vert aux pommes et aux lardons.