



INGRÉDIENTS

- 4 pavés de boeuf (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

PAVÉ AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **5 minutes**

Temps de cuisson : **8 minutes**

PRÉPARATION

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