



Enfin!
LE FROMAGER

Rôti de porc au Maroilles

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de rôti de porc sans os (ou bien 2 filets mignons de porc)
- 135 g de Maroilles (le Maroilles peut être remplacé par du Reblochon, Pont L'Evêque, Mont d'or, Camembert ou du Munster)
- 1 oignon
- 250 g de crème fraîche épaisse pour les cuisiniers sans souci et 150 g pour les cuisiniers raisonnables
- 100 ml de vin blanc

Préparation

Emincer un oignon et le faire revenir au beurre dans une cocotte (sauteuse). Découper le rôti de porc en 4 grands morceaux pour faciliter la cuisson.

Ajouter les morceaux de porc et les faire dorer sur les 4 faces. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour que la viande n'accroche pas. Lorsque les carrés de porc sont dorés sur toutes les faces, ajouter le vin blanc, couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Dans un récipient, découper le maroilles en petits morceaux, ajouter la crème et mélanger.

Une fois la cuisson du porc terminée, ajouter le mélange crème-maroilles et laisser fondre quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que la sauce devienne bien homogène.