

## Filet mignon à l'Avesnoise

Pour 4 personnes

**Ingrédients :** 100 g de Maroilles Lesire, 800 g de filet mignon de porc, 1/2 litre de bière de garde, 2 pommes reinettes, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 bouquet garni, 100 g de beurre, de l'huile spéciale cuisine, 2 cuillères à soupe de farine, 1/2 botte de persil, 50 g d'échalotes, 600 g de pommes de terre, sel, poivre.

**Matériel :** 1 faitout, 1 saladier, 2 poêles

Coupez vos filets mignons en lamelles de 2 cm d'épaisseur environ.

Mettez-les dans un saladier avec la bière, le bouquet garni et une pincée de sel pour laisser mariner 3 heures environ.

Faites cuire les pommes de terre en "robe des champs" (avec la peau) dans l'eau bouillante salée. En fin de cuisson, épluchez-les et profitez-en pour enlever également la peau des pommes reinettes. Coupez le tout en quartiers et réservez.

Dans le faitout, lorsque le beurre et l'huile sont colorés, plongez vos morceaux de viande et saisissez pendant 5 à 6 minutes. Ensuite, salez, poivrez, ajoutez vos échalotes hachées et laissez mijoter.

Pendant ce temps, enlevez la croûte du Maroilles Lesire et coupez-le en cubes.

Revenez à la viande pour la saupoudrer de farine et bien mélanger.

Faites sauter dans une poêle les pommes de terre dans de l'huile et du beurre, et dans l'autre poêle, les pommes reinettes.

Dans le faitout, ajoutez alors le maroilles Lesire et la crème fraîche. Laissez mijoter encore quelques minutes puis retirez le bouquet garni.

Saupoudrez maintenant les pommes de terre de persil haché... Il ne vous reste plus qu'à dresser les assiettes : placez la viande au centre, entourée de salade, des pommes de terre et des pommes et nappez le tout de sauce.

## Tarte aux poireaux et au Maroilles

Pour 4 personnes.

**Ingrédients :** 1 petit ou un demi grand Maroilles Lesire, 1 pâte à tarte brisée ou feuilletée selon votre goût, 1 botte de poireaux, 3 œufs, 20 cl de crème fraîche, 1 cuillère à café de beurre.

**Matériel :** 1 casserole, 1 moule à tarte, 1 sauteuse ou 1 grande poêle, 1 fouet.

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles.

Faites-les fondre dans le beurre, jusqu'à ce que leur eau soit évaporée.

Salez et poivrez.

Après avoir posé votre pâte dans la moule, versez-y les poireaux..

Battez les œufs et la crème et versez le mélange sur les poireaux.

Coupez votre Maroilles Lesire en tranches et disposez-les sur la tarte.

Placez alors cette dernière au four thermostat 6, pendant environ 40 minutes.

## Soupe au Maroilles

Pour 6 personnes.

**Ingrédients :** 1/2 Maroilles Lesire, 3 gousses d'ail hachées fin, 1,5 l d'eau, 15 biscottes émietées, sel et poivre.

**Matériel :** 1 grande casserole.

Portez votre eau à ébullition.

Plongez votre Maroilles Lesire coupé en fines lamelles, les biscottes en petits morceaux et l'ail.

Salez et poivrez.

Laissez mijoter à feu doux le temps que votre Maroilles Lesire fonde.

Servez bien chaud.

## Gratin au Maroilles

Pour 6 personnes

**Ingrédients :** 200 g de Maroilles Lesire, 1 kg de pommes de terre, 50 g de beurre, 1/2 gousse d'ail, 1/4 de litre de lait, 2 œufs, 20 cl de crème fraîche, sel, poivre.

**Matériel :** 1 plat à gratin.

Enlevez la croûte du Maroilles Lesire et découpez-le en lamelles.

Dans un plat à gratin préalablement beurré et frotté d'ail, commencez par disposer une couche de fines rondelles de pommes de terre, puis les lamelles de Maroilles Lesire, le beurre en noisettes et enfin le sel et le poivre.

Renouvelez l'opération en terminant par une couche de Maroilles Lesire.

Vient alors le moment de battre ensemble lait, crème et œufs entiers.

Il suffit ensuite de verser cette préparation sur le gratin et de la passer au four, thermostat 7, pendant à peu près une heure.

## Gratinée de volaille au Maroilles

**Ingrédients :** 150 g de poulet par personne, 2 échalotes, 100 g de Maroilles Lesire par personne, 1 petit pot de crème liquide, de l'huile spéciale cuisine.

**Matériel :** 1 poêle, 1 plat allant au four.

Faites revenir votre poulet dans un peu d'huile.

Mettez ensuite les échalotes hachées, versez la crème et laissez réduire à feu doux.

Mettez alors le tout dans un plat qui va au four et posez le Maroilles Lesire en tranches fines sur le tout.

Cuire au four 30 minutes thermostat 6 et servir avec des frites

## Flamiche au Maroilles

Pour 4 personnes

**Ingrédients :** 1/2 Maroilles Lesire, 250 g de farine, 1 tasse de lait tiède, 1 œuf, 2 noix de beurre fondu, 8 g de levure de boulanger, une pincée de sel.

**Matériel :** 1 terrine, 1 casserole.

Dans une casserole, faites fondre la levure dans le lait tiède.

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez progressivement le lait et le beurre fondu, puis incorporez l'œuf et le sel.

Étalez ensuite la pâte sur un tourtière beurrée et farinée. Laissez monter la pâte au moins une heure dans un endroit tiède.

Tapissez ensuite la pâte de fines tranches de Maroilles Lesire, poivrez et mettez au four une 1/2 heure, thermostat 6.

La flamiche sera encore meilleure si vous laissez la croûte du Maroilles Lesire et ne mettez pas de crème fraîche.