

St Nectaire en croquette de polente et filet de boeuf



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

[Fromage St Nectaire](#) : 120g
4 filets de boeuf de 120 g chacun
4 tranches fines de lard fumé
100 g de polente
2 oeufs
chapelure
huile
1/2 l de lait

Préparation

1. Cuire la veille 100 g de polente avec 1/2 l de lait. A la fin de la cuisson, rajouter le St Nectaire et 2 jaunes d'oeufs (réserver les blancs). Etaler sur une plaque, laisser refroidir et réserver.
2. Couper la polente froide en forme de bâtonnets, les fariner, les plonger dans le blanc d'oeuf battu auquel on a rajouté l'huile, puis dans la chapelure de pain ou de pain d'épices.
3. Faire frire.
4. Ouvrir les filets en portefeuille et garnir l'intérieur avec le Saint-Nectaire. Refermer l'ensemble avec la tranche de lard fumé.
5. Griller le filet de boeuf dans une poêle pendant environ 7 min sur chaque face (au choix selon la cuisson désirée).
6. Déglacer la poêle avec du vin rouge d'Auvergne pour en faire une petite sauce légère.