

DARNES DE SAUMON POÊLÉES À L'UNILATÉRALE, SAUCE AU MAROILLES ET CHIMAY BLEUE

● Budget : **

● Difficulté : **

● Temps de préparation : 10 minutes

● Temps de cuisson : 7 mn

● Temps de marinade : 2 h

*Il faut environ 3 à 4 mois
pour qu'un Maroilles
soit affiné à cœur*

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 darnes de saumon
- 25 cl de trappiste Chimay bleue
- le jus d'un citron
- 2 c. à soupe de vergeoise brune
- 2 c. à soupe d'huile
- 120 g de beurre
- 80 g de Maroilles
- sel, poivre du moulin

PRÉPARATION :

- Préparer la marinade : dans un plat creux, ajouter à la bière trappiste, le jus de citron et la vergeoise brune. Poivrer.
- Y faire mariner les darnes de saumon au frais pendant 2 heures.
- Au bout de ce temps, égoutter les darnes et réserver la marinade.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Y faire dorer les darnes de saumon d'un seul côté jusqu'à cuisson aux 2/3 de leur épaisseur. Au besoin, réduire à feu doux.
- Pendant ce temps, dans une petite casserole, faire chauffer la moitié du reste de la marinade. Dès l'ébullition, y ajouter progressivement et en alternance, le beurre et le Maroilles coupés en petits dés, tout en fouettant vigoureusement sans interruption.
- Dresser les darnes sur les assiettes chaudes, napper de sauce au Maroilles et servir immédiatement accompagné d'une poêlée de légumes frais.

