

# TOURNEDOS DE LOTTE AU LARD ET MAROILLES

## PRÉPARATION :

- Entourer chaque tournedos d'une tranche fine de lard. Ficeler.
- Éplucher et émincer très finement les 2 échalotes.
- Les faire blondir dans une casserole, à feu moyen, dans 50 g de beurre.
- Y ajouter ensuite progressivement la bière, le reste du beurre et le maroilles détaillés en petits dés et la crème fraîche à feu doux. Fouetter vigoureusement jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Ajouter muscade, cannelle, sel et poivre du moulin.
- Dans le même temps, poêler les tournedos de lotte sur toutes leurs faces pendant 5 à 7 minutes.
- Servir les tournedos de lotte poêlés arrosés de la sauce au Maroilles et accompagnés d'une mousseline de céleri.

*Vers 960, les Bénédictins de l'Abbaye de St Numbert mirent au point ce fromage au goût octrueux et au parfum puissant qui mérita d'être appelé la "merveille du Maroilles".*

## INGRÉDIENTS :

### Pour 4 personnes

- 8 tournedos de lotte pris dans la partie la plus large
- 8 tranches fines de lard fumé
- 2 échalotes
- 100 g de Maroilles
- 100 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de Chimay
- Muscade, cannelle
- Sel, poivre du moulin

