



INGRÉDIENTS

- 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

TOURNEDOS DE LOTTE AU LARD ET MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **7 minutes**

PRÉPARATION

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