



INGRÉDIENTS

- 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

DARNES DE SAUMON SAUCE AU MAROILLES ET CHIMAY BLEUE

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **10 minutes**

Temps de marinade : **2 h**

Temps de cuisson : **7 minutes**

PRÉPARATION

1. Préparer la marinade : dans un plat creux, ajouter à la bière trappiste, le jus de citron et la vergeoise brune. Poivrer.
2. Y faire mariner les darnes de saumon au frais pendant 2 heures.
3. Au bout de ce temps, égoutter les darnes et réserver la marinade.
4. 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.
5. 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.
6. Dresser les darnes sur les assiettes chaudes, napper de sauce au Maroilles et servir immédiatement accompagné d'une poêlée de légumes frais.