
Saumon au Maroilles

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon.
- 1/2 Maroilles.
- 250 grammes de lard finement tranché.
- 500 grammes de fèves fraîches.
- 30 cl de fumet de poisson.
- 3 cuillères à café de moutarde à l'ancienne.
- 10 cl de crème fraîche.
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 30 grammes de beurre
- un bouquet garni
- sel et poivre

- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites cuire les fèves dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Egouttez les fèves, puis décortiquez-les.
- Faites revenir les lamelles de lard avec les fèves pendant 8 minutes environ.
- Portez le fumet et le bouquet garni à ébullition pendant quelques minutes. Ajoutez la crème et la moutarde, portez à nouveau à ébullition et laissez au chaud.
- Disposez vos filets de saumon sur une plaque huilée et déposez votre Maroilles dessus de sorte que le fromage recouvre complètement le poisson. Mettez la plaque au four et laissez cuire 10 minutes (voir la cuisson du saumon)
- Sortez votre poisson et servez-le accompagné de la sauce aux fèves et aux lardons.