



LE SAUMON AU SAINT-NECTAIRE

QUANTITÉ

4 PERS

PRÉPARATION

15 MINUTES

CUISSON

20 MIN

INGRÉDIENTS

4 Darnes de saumon

100g de Saint Nectaire

50g de Gruyère

50 cl de vin blanc

1 oeuf

1 échalote

Crème fraîche liquide

Fumet de poisson et Ail

– Préchauffez le four à 200° C th 6-7 en position grill

– Épluchez et émincez l'échalote et l'ail et parsemez le fond d'une plaque de cuisson. Faites saisir les darnes de saumon à la poêle puis les réserver sur la plaque

– Dans un robot, mélangez l'œuf, le gruyère et le Saint Nectaire

– Avec le mélange obtenu, vous recouvrez les darnes de saumon et mettez au four pendant 20 minutes

– Cinq minutes avant la fin de cuisson, vous retirez le jus dans une casserole, et vous y ajoutez le fumet de poisson, ainsi qu'un peu de crème et laissez réduire

– Nappez les darnes de saumon et servez chaud !



Un Jurançon sec Blanc
Un Alsace Pinot Blanc



L'astuce de QUI L'ÊT CRU :

Pour le côté « doré, grillé » de la darne, pensez à utiliser un teppanyaki



Le Saint Nectaire sent le terroir, l'humus, le champignon.

Au palais il libère des saveurs de crème, de beurre, de noisette.