



Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Saumon en croûte de noix et Chaource, fondue de poireaux

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Le chaource pour sublimer vos fêtes !

Pour :
4 personnes

Préparation :
30 minutes

Cuisson :
20 minutes

- 1 Chaource (250 grammes)
- 4 filets de Saumon de 120 g
- 6 gros poireaux
- 1 citron Jaune
- 1 échalote
- 50 g de noix
- 20 g de pignons de pin
- 1 cuillerée à soupe de chapelure
- Sel, poivre
- 50 g de beurre

Au préalable : préchauffer le four à 200°C

Pour les poireaux :

1. Couper les poireaux dans la longueur, les rincer à l'eau claire et les sécher puis les couper en fines lamelles.
2. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre, ajouter les poireaux, assaisonner avec sel et poivre.
3. Laisser cuire 10 minutes à couvert à feu moyen en remuant de temps en temps.
4. Ajouter le zeste d'un citron, rectifier l'assaisonnement et reprendre la cuisson 10 minutes sans couvercle.
5. Réserver.

Pour la croûte de noix :

1. Peler l'échalote et la hacher finement.
2. Mixer grossièrement les noix et les pignons de pin, y ajouter la chapelure.
3. Couper 100 grammes de Chaource en petits dés et l'ajouter au mélange. Rendre le mélange bien homogène.

Pour le saumon :

1. Déposer les pavés de saumon dans un plat à four huilé.
2. Répartir le mélange noix-Chaource sur chaque filet de saumon pour former une croûte d'un demi-centimètre d'épaisseur.
3. Faire cuire 15 minutes à 200 degrés.

Juste avant de dresser, ajouter le reste du Chaource en petits morceaux dans la fondue de poireaux.

Bonne dégustation !