

Saint Nectaire sur darne de saumon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Fromage Saint Nectaire](#) : 120g

4 darnes de saumon

50 g de vin blanc

50 g de gruyère

1 échalote

crème fraîche liquide

ail

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C, position grill.
2. Emincez l'échalote, hachez l'ail, et parsemez le fond d'une plaque de cuisson.
3. Saisissez rapidement les darnes de saumon à feu vif, puis réservez dans la plaque.
4. Mélangez l'oeuf, le gruyère et le Saint-Nectaire dans un robot.
5. Recouvrez les darnes de saumon avec ce mélange et mettez au four pendant 20 min.
6. 5 min avant le fin, retirez le jus de cuisson dans une casserole, ajoutez du fumet de poisson, de la crème et laissez-le réduire.