Poissons

Cabillaud au maroilles et bière blanche

25 min	10 min	15 min	0	404
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du cabillaud

1. Fariner les pavés de cabillaud et les réserver sur une assiette plate.
2. Couper le beurre en morceaux et le mettre dans une poêle anti-adhésive.
3. Ajouter l'ail entier et faire fondre le beurre à feu moyen.
4. Disposer délicatement les pavés de cabillaud dans la poêle. Saler et poivrer.
5. Faire dorer 2 minutes d'un coté et 2 minutes de l'autre en retournant les pavés à l'aide d'une spatule.
6. Verser la bière sur les pavés de cabillaud, couvrir la poêle avec un couvercle puis baisser sur feu doux.
7. Poursuivre la cuisson 5 à 7 minutes jusqu'à ce que les pavés soient cuits.
8. Ôter délicatement les pavés de cabillaud de la poêle et les réserver dans une assiette creuse. Laisser la poêle sur feu doux.
9. Couvrir l'assiette avec du film alimentaire et réserver les pavés de cabillaud au chaud.
10. Faire réduire la bière qui servira à préparer la sauce.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le cabillaud au maroilles

- 4 **Pavé(s) de cabillaud**
- 1 **Farine**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 50 g **Beurre doux**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre cinq baies**
- 20 cl **Bière**
- 10 cl **Crème fraîche épaisse**
- 80 g **Maroilles**

Ingrédients pour la finition

- 30 g **Maroilles**
- 1 **Thym**

Étape 2

Préparation de la sauce

1. Avec un couteau d'office, parer le Maroilles, le couper en petits dés et les réserver dans un bol.
2. Verser la crème dans la poêle contenant la bière et mélanger avec une cuillère en bois pendant 2 minutes.
3. Ajouter les dés de Maroilles et poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et onctueuse.

Étape 3

Dressage et finition

1. Dresser les pavés de cabillaud dans les assiettes et les napper avec la sauce.
2. Accompagner avec le Maroilles coupé en tranches fines ou en dés et saupoudrer de thym frais.
3. Servir le plat chaud.