

# Saumon Rôti aux Morilles

Émulsion de Comté Juraflore





RECETTE SAVEUR

# Saumon Rôti aux Morilles

## Émulsion de Comté Juraflora

### Ingrédients (pour 6 personnes)

6 pavés de saumon

300 g de morilles fraîches ou déshydratées

1/2 l de lait

120 g de Comté Juraflora de 8 à 12 mois d'affinage

Beurre, sel et poivre

### Préparation

**1** Assaisonnez les pavés de saumon et faites-les dorer à la poêle avec une noisette de beurre. Finissez la cuisson au four à 90 °C pendant environ 15 minutes.

**2** Pendant ce temps, portez le lait à ébullition puis incorporez le Comté Juraflora en petits morceaux, faites fondre, mixez bien et assaisonnez.

**3** Après avoir nettoyé les morilles, faites-les revenir dans une poêle avec du beurre.

**4** Dressez les pavés de saumon avec les morilles et nappez de votre émulsion au Comté Juraflora.



**Préparation:** 30 min

**Cuisson:** 20 min



### Le conseil du fromager

Sélectionnez un Comté Juraflora de 12 mois d'affinage aux arômes lactiques, fins et subtils, tout en harmonie avec le poisson.



### Le conseil du sommelier

Pour ce plat, choisissez un vin blanc sur la rondeur et un fruit déjà un peu évolué. Un Bourgogne blanc de la côte de Beaune vieux de 5 ou 6 ans serait parfait.



Toutes nos recettes sont sur  
[www.juraflora.com](http://www.juraflora.com)

Visitez les Caves des Comtés **Juraflora** Fort des Rousses  
Réservations au 0384600255 - [www.fortdesrousses.com](http://www.fortdesrousses.com)