

Blanquette de saumon, sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Un plat de poisson complet et plein de saveurs.

Ingrédients

- 230 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 600 g de pavés de saumon
- 250 g de champignons de paris
- 2 carottes
- 15 cl de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1 botte de petits oignons frais
- 1 demi bouquet d'aneth
- huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de farine
- poivre

Préparation

- 1 Rincez les champignons et émincez-les. Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et émincez-les.
- 2 Faites revenir tous ces légumes doucement dans une cocotte avec de l'huile d'olive chaude.
- 3 Ajoutez le saumon coupé en gros dés puis réservez.
- 4 Versez dans une casserole la sauce au roquefort et le lait. Ajoutez la farine en fouettant énergiquement et faites épaissir sans arrêter de remuer sur feu doux.
- 5 Dès que la sauce nappe la cuillère, incorporez le jus de citron, le jaune d'œuf et l'aneth ciselée.
- 6 Versez dans la cocotte et laissez mijoter à feu doux 7 à 8 minutes. Dégustez bien chaud. Ajoutez des pommes de terre dans la cocotte ou bien servez avec des pâtes ou du riz blanc.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

