

**LA SAUCE** / Grattez la croûte du Maroilles, écrasez le fromage à la fourchette et fondez-le dans la crème au bain marie. Ciselez les échalotes et taillez la gousse d'ail en "pétales" (fines lamelles). Faites fondre à feu doux les échalotes dans 25 g de beurre et dès coloration, ajoutez les pétales d'ail. Mélangez, laissez cuire 3 min. Mouillez la cuisson avec la moitié de la bière, réduisez sur feux doux. Salez, poivrez après 10 min.

**LES ENDIVES** / Retirez les feuilles extérieures et coupez les endives en deux, et encore en deux. Dans une poêle avec 35 g de beurre à feu moyen, cuisez les endives placées sur le côté extérieur pour qu'elles s'ouvrent en éventail. Après 5 minutes, retournez-les et laissez caraméliser légèrement. Mouillez les quartiers d'endives avec le reste de la bière, (réservez-en une cuillère pour diluer le safran) et laissez cuire à feu très doux sur l'autre face. Ajoutez les pétales d'ail et les échalotes à la cuisson des endives.

**LE POISSON** / Huilez les tranches côté peau. Chauffez à sec une poêle antiadhésive. Cuisez environ 8 min. côté peau à feu moyen sans couvercle et 2 min. avec couvercle. Infusez les filaments de safran avec un peu de bière. Mélangez le jus de cuisson des échalotes à celui du Maroilles fondu, ajoutez le reste de bière en tournant à feu moyen. Chauffez un plat de service. Nappez de sauce, décorez avec les endives et parsemez de feuilles de balsamine ou à défaut de coriandre.

## Lieu Noir à l'unilatérale et aux chicons

- 4 épaisses tranches de lieu 250 g ouvertes en portefeuille avec la peau (sans arête)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 4 chicons (endives)
- 40 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 60 cl de bière blonde
- 100 g de Maroilles
- 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- 1 grosse pincée de filaments de safran
- 3 branchettes de balsamine
- Sel, poivre du moulin

