



# Pluma belota sauce maroilles en 2 versions. Les secrets d'une sauce

Une recette peut être simple mais aussi améliorée. Et quand on est chef, il est difficile de faire trop simple.

**En revanche, pour moi, une sauce se construit comme un parfum.** Classiquement, un parfum se décrit par des notes olfactives qui se différencient en **notes de tête** (celles qui sont liées à la première impression olfactive et sont les plus volatiles), **notes de cœur** (celles qui constituent le cœur du parfum et demeurent pendant plusieurs heures), et enfin **notes de fond** (celles qui persistent longtemps après que le parfum a été vaporisé et peuvent rester des mois sur un vêtement).

Au niveau du palais, je recherche la même harmonie et la même complexité.

Dans ma sauce maroilles, la base est bien le maroilles et la crème, mais j'y ajoute un deuxième niveau avec le vin blanc et l'ail, et un troisième plus subtil avec les sucs de cuisson et le thym. Ce qui fait que l'on a en bouche différents groupes de papilles qui sont sollicités.

Quand je fais une sauce, mon secret est donc d'empiler en harmonie sur la note de fond, des notes de cœur et des notes de tête.



Pour cette recette pour deux personnes, j'ai besoin

Une pièce de viande : Ici du pluma, mais cela peut être une escalope de volaille ou une viande rouge, deux tranches de maroilles, 10 cl de crème entière 30%, 10 cl de vin blanc, un pion d'ail dégermé, une branche de thym, sel, poivre.

**Versión simple** : je cuis ma viande et séparément je fais chauffer le maroilles avec la crème. C'est déjà très bon grâce au maroilles.



**Version plus subtile** : Je cuis ma viande, je déglace (mettre un liquide dans une poêle très chaude pour décoller les sucs de cuisson) au vin blanc, je rajoute une gousse d'ail hachées et le thym..



J'ajoute ensuite la crème de maroilles et je fais réduire la sauce. Entre deux, j'ai retiré la viande cuite pour la faire reposer, ce qui permet aussi de mieux faire réduire la sauce. Il faut faire réduire la sauce au maximum et ne pas utiliser de crème allégée qui comprennent souvent des épaississants type xantane..



En bouche, le gout du maroilles vient accompagner le gout de la viande sans prendre le dessus. On gagne en acidité avec le vin blanc, les sucs de cuisson de la viande apportent de la profondeur, l'ail très discret s'est fondu avec les autres aromes mais vient donner un peu de punch à la sauce et le thym, très discret aussi vient donner cette note de tête du parfumeur.

J'ai accompagné le plat de pommes de terre rattes en chemise. Elles vont accompagner la base du plat et non le dominer. J'ai poêlé quelques champignons de Paris avec des échalotes. Ils vont donner un peu plus de peps à l'assiettes sans dominer non plus.

Je me suis vraiment régalé !

Bon appétit