

BISCUIT DE TRUITE AU JUS D'OSEILLE



ECONOMAT: (4 pers)

- 4 TRUITES NOURRIES AUX INSECTES
- 4 TRANCHES FINES DE PAIN DE MIE (0,5 MM)
- 50 GR BEURRE CLARIFIÉ

Mousse de truite

- 50 GR CHAIR DE TRUITE
- 7,5 GR ECHALOTES SUÉES AU BEURRE
- 1/3 D'ŒUF ENTIER
- 75 GR CRÈME FERMIÈRE

Jus d'oseille

- LES ARÊTES ET TÊTES DES TRUITES
- 50 GR DE VIN BLANC SEC
- ¼ LITRE D'EAU
- 4 CHAMPIGNONS DE PARIS
- 75 GR CRÈME LIQUIDE
- 40 GR FEUILLES D'OSEILLE
- PM : BEURRE FRAIS



PROGRESSION:

LEVER LES FILETS DE TRUITE ET LES DESARETER. PRÉLEVER 50 GR DE CHAIR POUR LA FARCE.

MIXER FINEMENT LA CHAIR RESERVÉE AVEC L'ÉCHALOTE SUÉE AU BEURRE SANS COLORATION ET L'ŒUF ENTIER. METTRE DANS UN BOL POSÉ SUR GLACE PUIS MONTER AVEC LA CRÈME FERMIÈRE. ASSAISONNER.

BIEN NETTOYER LES ARÊTES DE POISSON. METTRE DANS UNE CASSEROLE AVEC LES CHAMPIGNONS ÉMINCÉS ET LE VIN BLANC. PORTER À ÉBULLITION DURANT QUELQUES MINUTES, AJOUTER L'EAU ET LA CRÈME. CONTINUER LA CUISSON DURANT 15/20 MINUTES. PASSER LA SAUCE ET REDUIRE À LIAISON. VERSER CHAUDE DANS UN BOL MIXER SUR LES FEUILLES D'OSEILLE. MIXER FINEMENT JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE BELLE COULEUR VERTE. AJOUTER UNE BELLE NOISETTE DE BEURRE FRAIS ET ASSAISONNER.

DANS UN CADRE DE 3 CM DE HAUTEUR TAPISSER LE FOND DE TRANCHES DE PAIN DE MIE, RECOUVRIR D'UNE FINE COUCHE DE FARCE PUIS AJOUTER LES FILETS DE TRUITE ASSAISONNÉS. RECOUVRIR DE NOUVEAU DE FARCE PUIS À NOUVEAU DE FINES TRANCHES DE PAIN DE MIE DE FACON À VENIR À HAUTEUR DU CADRE. PLACER SOUS FILM PUIS CUIRE 20 MN A 45°C. REFROIDIR RAPIDEMENT.

DÉTAILLER EN 8 BEAUX RECTANGLES. SAISIR LES CHAIRS DU POISSON BRIÈVEMENT PUIS POÊLER LE PAIN À COLORATION BLONDE DANS LE BEURRE CLARIFIÉ.



DRESSAGE:

DISPOSER LES BISCUITS DE TRUITE SUR ASSIETTE. AJOUTER LE JUS D'OSEILLE. ACCOMPAGNER DE LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX.