



CLUB A LA TRUITE

Ingrédients : 3 personnes

- 300 gr de truite à l'insecte juste passée au fumoir
- 3 tranches de pain au seigle (20 cm x 9 cm) 0.5 cm d'épaisseur
- 25 gr de beurre pomme
- 250 gr de petits pois frais
- 25 gr de beurre frais
- 3 bouquets de mesclun de 15gr chacun
- 10 gr de graines de tournesol grillées
- 15 copeaux de carotte
- 9 copeaux de radis
- Pm. Herbes (menthe, fenouil, cerfeuil, aneth, ...)
- 100 gr d'huile de cosses de petits pois
- 30 gr de balsamique / xérès réduit au sirop
- Sel, poivre du moulin



Préparation :

- ☞ Tailler la truite préalablement passée au fumoir, en escalopes de 5mm d'épaisseur, saler et cuire à four 50°C. Bloquer au froid sous légère presse afin d'avoir une surface bien régulière. Beurrer le pain et le quadriller au grill.
- ☞ Ecosser les petits pois. Cuire à l'anglaise. En réserver une partie pour la garniture. Réduire le reste en purée et la beurrer.
Confectionner une huile de cosses en mixant les cosses au blender juste recouvertes d'huile d'arachide et huile d'olive et fortement salée. Filtrer et mettre au frais avant de décanter.
Mélanger l'huile de cosses avec la réduction balsamique / xérès, assaisonner.
- ☞ Monter le Club (3 couches de pain, 4 couches purée petits pois, 2 couches de truite). Durcir avant de couper en triangles avec un pique en bois.
- ☞ Confectionner les bouquets de salade avec mesclun et herbes.

Finition :

- ☞ Poser les Clubs préalablement découpés durcis avec goût sur les assiettes. Poser les bouquets de salade. Décorer avec les légumes crus, petits pois, herbes et graines de tournesol. Terminer avec la vinaigrette tranchée. Accompagner d'un citron en quartiers.



Chef Rémy GIRAUD
Le Domaine des Hauts de Loire
79 rue Gilbert Navard
41150 Onzain