

« Filet de truite saumonée au munster blanc en habit de bacon »

pour 4 personnes

2 filets de truite saumonée/munster blanc/munster « fait »/bacon/oeufs/crème liquide/vin blanc/2 échalotes/pommes de terre/carottes/navets/tomates cerises/fleur de thym/aneth/citron/sel, poivre

Eplucher et tourner les légumes: pommes de terre, carottes, navets (leur donner une forme arrondie). Les faire cuire séparément à l'anglaise. Contrôler la cuisson avec la pointe d'un couteau puis égoutter. Monter sur une petite brochette.

Préparer les filets de truite (ôter les dernières arêtes). Découper une partie en fines escalopes (à réserver) et l'autre en petits morceaux. Mixer ces morceaux avec deux oeufs et un filet de crème afin d'obtenir une mousseline. Saler, poivrer.

Trancher finement le bacon et préparer également quelques tranches de munster blanc. Utiliser un film alimentaire et superposer ainsi: bacon, escalopes de truite saumonée, mousseline, munster puis de nouveau mousseline, escalopes et bacon. Filmer correctement afin d'obtenir de petits ballottins puis cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes.

sauce munster

Faire suer deux échalotes préalablement émincées puis couvrir de vin blanc et laisser réduire. Une fois la préparation réduite, ajouter 10cl de crème liquide. Incorporer ensuite en petits morceaux environ la moitié d'un petit munster. Ne pas cesser de mélanger afin d'éviter que cela attache. Passer la sauce puis assaisonner.

Avant de servir, faire confire des tomates cerises dans de l'huile d'olive avec un peu de fleur de thym. Assaisonner.

Dresser l'assiette avec le ballottin, la brochette de légumes et quelques tomates confites. Ajouter un filet de sauce. Pour la décoration, on peut garnir l'assiette avec un brin d'aneth et du citron.

Servir avec un vin de type Pinot Noir. Bon appétit!

Recette proposée par :

Didier Masson
Auberge du Haut Jardin
www.hautjardin.com

43 bis « le village »
88640 Rehaupal
Tel: 03.29.66.37.06