

## Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche 35%	50 cl
aiguilles d'épicéa	2 poignées (ou jeunes pousses)
Feuilles de brick	
huile neutre	5 cl
aiguille d'épicéa	1 poignée (ou jeunes pousses)
truite fraîche	3 filets
échalote	1
Pomme Granny Smith	1
Oeufs de truite	

## Préparation

1. Siphon d'épicéa : faire chauffer la crème jusqu'à frémissement. Sortir du feu, ajouter les aiguilles d'épicéa, mixer, filmer la casserole et laisser infuser hors du feu +- 30 min (ou plus si nécessaire, selon le goût). Saler, poivrer, filtrer et mettre en siphon. Cartoucher et réserver au frigo jusqu'à l'envoi.
2. Tartelette : découper à l'emporte-pièce des cercles de feuille de brick. Prévoir 2 épaisseurs par tartelette. Placer dans des petits moules en silicone avec des billes de céramique pour forcer la forme ( ! prévoir une couche de papier cuisson avant de placer les billes de céramique pour éviter qu'elles ne collent à la pâte). Enfourner pour une dizaine de minute dans un four à 160°C (adapter le temps de cuisson afin d'avoir des tartelettes bien dorées. Démouler et laisser refroidir sur une grille.
3. Huile d'épicéa : mixer l'huile neutre avec l'épicéa, laisser infuser à température ambiante puis filtrer et réserver.
4. Tartare de truite : désarêter si nécessaire la truite, retirer la peau (et la réserver) et tailler en dés la truite. Hacher finement l'échalote. Mélanger la truite et l'échalote (quantités à adapter afin d'avoir un mélange bien équilibré). Assaisonner de sel, poivre, huile d'épicéa et vinaigre de cidre. Réserver au frais.

---

5. Chips de peau de truite : détailler la peau afin d'avoir au moins un morceau par personne. Faire dans une friteuse à 190 °C (ou une poêle avec de l'huile bien chaude). Réserver.

---

6. Couper un peu de pomme en fin bâtonnets. Faire tremper rapidement dans une eau citronnée pour éviter le brunissement et égoutter. Réserver au frais.

---

7. Dressage : à faire au dernier moment car la tartelette se ramollit rapidement. Placer dans le fond de la tartelette un peu de tartare de truite, dresser ensuite le siphon d'épicéa, terminer par quelques œufs de truite et un bâtonnet de pomme.

---