

TRUITE FARIO, ANGUILLE FUMÉE, CRUMBLE ET PIMPRENELLE

CUISINE SAUVAGE

Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
Truite Fario	2 filets
Gros sel gris	500 gr
sucré	50 gr
Anguille fumée (Si vous souhaitez choisir un autre poisson plus 'durable', consultez le conso-guide du WWF)	75 gr
Sarriette	10 gr
Pimprenelle	10 gr
Parmesan rapé	50 gr
farine	145 gr
Beurre	90 gr
Radis rouge	1 pc
Radis "green meat"	25 gr
Radis "red meat"	25 gr
Crème d'Isigny épaisse	25 gr
Fenouil	125 gr

Préparation

1. Saler les filets de truite 1h45 dans le sel et le sucre. Rincer et sécher.

2. Réaliser une pâte à crumble avec la farine, le beurre, le parmesan, la sarriette et la pimprenelle. Cuire à 150°C pendant 25 minutes.

3. Cuire le fenouil à l'anglaise et réaliser une purée.

4. Trancher finement les radis et les laisser quelques minutes dans l'eau glacée pour les rendre plus croquant.

5. Trancher l'anguille en morceaux de 0.5 cm de large.

6. Mettre la crème d'Isigny en poche à douille de 4 mm.

7. Dresser les différentes préparations sur les assiettes.
