

# TRUITE FUMÉE À LA BERCE ET OIGNONS ROUGES



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Quinoa rouge ou tricolore	400 g
Truite fumée	400 g
oignons rouges	2
Berce	3 gros pétioles
vinaigre de vin blanc	20 cl
sucre	50 g
mélange 4 ou 5 épices	
bouillon de poisson léger	2.50 l
fruits de berce frais	1 ombelle
Berce	3 gros pétioles
bouillon de poisson léger	1 l
Berce	6 jeunes inflorescences encore engainée contre la tige
Berce	0 pétiole, tiges
Agar-agar	
citron	1
gros oignon rouge	1
sucre	50 g
vinaigre de vin blanc	100 g
eau	150 g
Blanc d'oeuf	1
farine	15 g

Ingrédient	Quantité
<b>poudre d'oignon rouge déshydraté</b>	15 g ((remplacer par de la farine au besoin))
<b>Beurre fondu</b>	20 g

## Préparation

1. Quinoa : cuire selon les indications et réserver au frais. Au moment de servir, ajuster l'assaisonnement et ajouter un peu d'huile d'olive pour lier le quinoa et faciliter le dressage
2. Truite : découper la truite en tronçons pour en avoir 2 par assiette. Réserver au frais
3. Chutney oignons rouges & berce : peler les 2 oignons rouges et les couper en fine brunoise. Peler 3 gros pétioles de berce et les découper en fine brunoise. Mélanger les oignons rouges et la berce en adaptant les quantités pour obtenir un mélange équilibré. Dans un petit poêlon, faites chauffer 20 cl vinaigre, 50 g de sucre et les épices. Dès que le sucre est dissout, ajouter les oignons et la berce, et laisser cuire à feu moyen jusqu'à cuisson. Ajouter un peu de liquide si nécessaire. Réserver au frais.
4. Bouillon à la berce : mixer petit à petit les fruits d'une ombelle de berce avec 2,5 l de bouillon de poisson froid. ! Les fruits de la berce sont forts en goût. Ne pas mettre tous les fruits d'un coup. En mixer quelques un dans le bouillon, puis en rajouter et mixer jusqu'à obtention d'un bon goût de berce, sans que ce ne soit trop fort, trop amer. Réserver au frais
5. Tiges de berce pochées : peler 3 gros pétioles de berce et les couper en tronçon selon le dressage envisagé. Les pocher dans un bouillon de poisson léger jusqu'à cuisson. Les tiges doivent encore rester un peu croquantes.
6. Jeunes inflorescences : si nécessaire, enlever la première gaine autour des inflorescences, et les ciseler très finement. Réserver
7. Gel de berce : passer au JazzMaxx une dizaine de tiges et/ou pétioles et/ou feuilles de berce. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire (sel, poivre, jus de citron), peser et ajouter 1% du poids d'agar-agar. Porter à ébullition 1 min, puis réserver au froid (frigo ou congélateur). Au moment de servir, mixer le gel et placer en biberon pour le dressage.
8. Pickles oignons rouges : peler et ciseler en lamelles 1 gros oignon rouge. Placer dans un bol. Porter à ébullition 50g de sucre, 100g de vinaigre de vin blanc et 150g d'eau. Verser le liquide bouillant sur les

lamelles d'oignons rouges et réserver.

---

9. Tuile à l'oignon rouge : ajouter une pincée de sel au blanc d'oeuf. Ajouter les 15g de farine et les 15g de poudre d'oignon rouge déshydraté. Mélanger. Ajouter 20 g de beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène. Réserver 30 min au frais. Etaler le mélange dans un moule adapté ou en fine couche sur un papier cuisson. Cuire au four préchauffé à 150°C pendant 7 à 8 min. Démouler rapidement et réserver sur une grille à pâtisserie.
- 

10. Dressage : placer 2 tronçons de truite, 2 quenelles de quinoa, 2 quenelles de chutney. Placer quelques tiges de berce pochée, un peu de berce ciselée et quelques points de gel de berce. Placer une tuile et servir le bouillon à côté.
-