

TRUITE FUMÉE, BETTERAVE ROUGE ET ÉMULSION DE BENOÎTE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Truite fumée	2 filets
Racine de benoîte	20 gr
crème 40%	400 ml
Betterave rouge	4 pièces de 100 gr
Herbes au choix	20 gr (ciboulette, persil, livèche)
huile de caméline	4 càs (peut être remplacée par de l'huile de colza)
Gomasio	(graines de moutarde + sel)

Préparation

1. Cuire les betteraves à la vapeur pendant 30 minutes (ou utiliser des betteraves déjà cuites).

2. Laver à grande eau les racines de benoite ainsi que les feuilles pour la décoration.

3. Isoler les racines de benoite en les coupant ou collet.

4. Hacher finement les racines pour avoir un maximum de surface de contact (et donc de goût) pour l'infusion

5. Plonger les racines dans la crème et porter le tout à ébullition pendant 5 minutes. Laisser refroidir et infuser.

6. Filtrer la crème dans un tamis à siphon puis assaisonner de sel et de poivre selon le goût.

7. Mettre la crème filtrée dans un siphon. Bien secouer et conserver tiédi au bain-marie.

8. Éplucher les betteraves et les tailler en brunoise (cubes de 5 mm).

9. Placer les betteraves dans un saladier et y incorporer les herbes, le gomasio et un filet d'huile. Conserver à température ambiante, voire légèrement tiédie.

10. Tailler le filet de truite en morceaux

Dressage

1. Utiliser un contenant (bol, assiette) placé préalablement au four à four à 80° pour qu'il soit chaud. Y Disposer la salade de betterave dans le fond et déposer le morceau de truite par-dessus.

2. Déposer tout autour à l'aide du siphon la mousse de crème de benoite tiède.

3. Décorer avec quelques petites feuilles de benoite.
