

# TRUITE FUMÉE, PETITE PIMPRENELLE ET PETITS POIS



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Truite fumée	375 gr
petits pois	300 gr (frais ou congelés)
fumet de poisson léger froid	1 L (maison ou 1 cube dans 1L d'eau froid)
petite pimprenelle	4 belles poignées
crème fraîche	
Sel, poivre	
Jus de citron	
Quinoa rouge ou tricolore	100 gr
Radis	3 pcs

## Préparation

1. Cuire les petits pois à l'anglaise (dans de l'eau bouillante salée). Les rafraichir immédiatement et les égoutter.  

---
2. Une fois tièdes, mixer les petits pois avec un peu de sel, poivre, jus de citron, crème fraîche.  

---
3. Faire cuire le quinoa dans de l'eau salée. Après refroidissement, assaisonner le quinoa avec du sel, poivre, un peu d'huile d'olive et de jus de citron. Réserver au frais.  

---
4. Préparer un pickles d'oignon rouge : couper en rondelles l'oignon rouge. Faire chauffer 60gr de sucre, 120gr de vinaigre, 180gr d'eau. Lorsque le mélange est à ébullition, verser sur les oignons et réserver.  

---

5. Mixer 1 cube de fumet de poisson avec 1L d'eau et la pimprenelle (uniquement les folioles).

---

6. Dans une assiette profonde, dresser un peu de quinoa, un peu de purée de petits pois, quelques morceaux de truite, quelques morceaux de radis et de pickles d'oignons.

---