

VERRINE DE TRUITE & POMME À L'OSEILLE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Filet de truite saumonée	160 gr (ou saumon cru)
échalote	0.5 pc
Épices "5 baies"	1 c. à c.
Oseille	40 gr
Pomme	1
Huile d'olive	25 ml
Moutarde	1 c. à c.
citron	1/4 pc
sel	
Fruits secs	(concassés)
Croûtons	(facultatif)

Préparation

1. Dépiauter et ôter les arêtes les filets de poisson si nécessaire, avant de tailler les filets en petits dés ou fines lanières. Eplucher et ciseler les échalotes. Peler les pommes et les tailler en brunoise. Laver, essorer et hacher l'oseille. Concasser les baies et les fruits secs.

2. Dans un saladier, mélanger le poisson, les échalotes, la pomme, l'oseille, l'huile d'olive, la moutarde, le sel, les fruits secs et les baies concassées. Verser du jus de citron par-dessus pour cuire la truite et prévenir l'oxydation de la pomme. Réserver au frais avant de servir en verrines avec du pain toasté ou des croûtons.
