

# ZAKOUSKI DE CHÂTAIGNE ET TRUITE FUMÉE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Châtaignes	4 pc
Truite fumée	50 gr
Aneth	4 gr
Huile de noisette	20 ml
Jus de citron	1 c. à s.
Poivre noir	5 tour de moulin
Gros sel marin	1 tour de moulin
citron	4 demi-rondelle (pour la décoration)
Aneth	4 petites branches (pour la décoration)

## Préparation

1. Tailler l'écorce des châtaignes. Les cuire doucement à la poêle. Ôter l'écorce (la fine peau se détache facilement ; sinon la laisser pour un petit côté croquant). Les tailler de façon irrégulière.  

---

---
2. Ajouter l'huile de noisette, le jus de citron, le poivre et sel puis les truites fumées émincées et l'aneth. Bien mélanger le tout.  

---

---
3. Servir dans des verrines : disposer quelques morceaux de châtaignes à peine cuites macérées dans l'huile pour une saveur plus douce (quasi crues).  

---

---
4. Décorer d'une petite branche d'aneth et rondelle de citron.  

---

---