

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.