

# Rillette de truite saumonée, macédoine de betteraves, pommes Granny Smith, jus de Yuzu et ciboulette, croûtons au piment d'Espelette |

Recette pour 12 tapas



## Description

Tartine de pain de campagne, saumon en rillette sur la base d'un fromage, le tout réhaussé de pommes vertes et de betteraves rouges.

## L'astuce du chef

Plusieur manière de monter la tartine, il est possible aussi de réaliser de belle quenelle de rillette, agencé avec la salade de betterave et pomme verte.

## Ingrédients

### Rillette de truite

- 500 Gr Filet de truite saumonée
- 100 Gr Ricotta
- 50 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Citron
  
- Sel et poivre

### Salade

- 250 Gr Betteraves rouges
- 1 Unité(s) Pomme verte
- 100 Gr Échalote française
- 1 Cuil. à soupe Jus de yuzu
  
- Sel et poivre

### Toast

- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**

### Rillette de truite

Pochez les morceaux de saumon dans une eau bouillante et salée ou (un fumet de poisson).

Une fois cuite, la laisser refroidir sur un linge, après l'émietter entre ses doigts.

Dans un bol, mélanger la ricotta, la crème sûre et le jus de citron, assurez-vous d'un bon assaisonnement en sel et poivre.

### Salade de Betteraves

Cuire les boules de betterave dans une eau bouillante. Une fois que la lame d'un couteau transperce facilement la betterave, les égoutter puis les éplucher.

Une fois refroidit, coupez de large tranches de 1 cm d'épaisseur, ensuite des bâtonnets de 1 cm aussi.

Finalement coupez des cubes dans les bâtonnets de 1 cm aussi, vous obtiendrez des cubes de 1 cm de côté.

Ciselez finement les échalotes, coupez les pommes vertes en petit bâtonnets (Julienne).

Ciselez finement la ciboulette.

Dans un bol, mélangez délicatement la macédoine de betterave et la moitié des pommes vertes.

Finalisez avec le jus de yuzu, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive.

### Toast

Taillez chaque tranche de pain en 3. Arrosez les tranches de pain d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Passez les tranches de pain de campagne au four durant 5 à 6 minutes.

Réservez la ciboulette ciselé pour la finition.

### Montage et finition

Étalez généreusement de la rillette sur le pain de campagne, déposez joliment la salade de betterave et pomme verte.

Finalisez avec la ciboulette fraîche ici et là

**Bon appétit!**