

Truite en tartare au vinaigre de bleuets, pain de seigle, salade de panais rémoulade |

Recette pour 12 Tapas

Description

Une recette de produits et de parfums d'ici, un tartare de truite du Québec rehaussé d'un vinaigre aux bleuets, de croûtons de pain de seigle et d'une salade crémeuse de panais.

L'astuce du chef

Ne mélangez pas le tartare trop à l'avance, il est important de l'assaisonner au dernier moment.

Vous risqueriez de créer un commencement de cuisson, lors d'un mélange trop hâtif.

Ingrédients

Tartare

- 600 Gr Filet de truite saumonée
- 100 Gr Échalote
- 75 Gr Bleuets
- 25 Ml Vinaigre de cidre
- 15 Brin(s) Ciboulette
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 50 Ml Huile d'olive

Salade de panais

- 500 Gr Panais
- 75 Ml Mayonnaise
- 1 Unité(s) Citron
- 3 Branche(s) Persil

Garniture

- 2 Tranche(s) Pain de campagne

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Taillez en cubes réguliers la truite, puis la conserver au froid. Ciselez la ciboulette et l'échalote. Hachez finement les câpres.

Taillez le pain de seigle en petits cubes, puis faites les cuire 5 minutes au four pour les rendre croustillant.

Taillez en fines juliennes les panais et hachez le persil, Pressez le citron et conservez le jus.

Vinaigre de bleuets

Réunissez le vinaigre de cidre et les bleuets dans une casserole. Portez le tout à ébullition et retirez du feu tout de suite.

Laissez le tout reposer jusqu'à refroidissement complet.

Tartare

Dans un bol, mélangez les cubes de truite avec le vinaigre de bleuet, la ciboulette, les échalotes, les câpres, l'huile d'olive, sel et poivre. Vérifiez le goût et server aussitôt.

Salade de panais

Dans un cul-de-poule, déposez les juliennes de panais, la mayonnaise, le persil haché, le jus de citron, sel et poivre. Mélangez et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Montage de l'assiette

Commencez par déposer la salade de panais au fond de vos assiettes, Placez une généreuse cuillère de tartare sur le dessus puis quelques croûtons de pain de seigle.

Bon appétit!