

Truite fumée minute, béarnaise froide à la tomate, orzo aux tomates séchées et vinaigrette à l'huile de persil |

Recette pour 12 tapas



Description

Un poisson fin et délicat, un goût subtil relevé par la méthode de fumage.

L'astuce du chef

Si vous n'avez pas la possibilité de fumer vous même le poisson, vous pouvez le cuire comme vous le souhaitez.

Ingrédients

Truite fumée minute

- 400 Gr Filet de truite saumonée
- 1 Sachet(s) Copeaux de bois pour fumage
- Sel et poivre
- Huile végétale

Orzo tomate

- 250 Gr Orzo
- 12 Unité(s) Tomates séchées
- 0.50 Cuil. à soupe Caramel de balsamique
- Sel et poivre
- Huile végétale

Béarnaise froide tomatée

- 200 Gr Échalote française
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 2 Branche(s) Estragon
- 1 Ml Pâte de tomate
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 150 Ml Huile d'arachide
- Sel et poivre
- Huile végétale

Vinaigrette huile de persil

- 4 Branche(s) Persil
- 125 Ml Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre
- Huile végétale

Finition

- 3 Branche(s) Persil
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Lavez le persil, bien le sécher, le mixer dans un blender avec l'huile d'olive (huile de vinaigrette).

Préparez votre bac de fumage, avec une grille, le bois, une feuille de papier d'aluminium et le chalumeau.

Ciselez finement les tomates séchées.

Truite fumée

Placez les filets de truite saumonée sur la grille côté peau, allumez le bois de fumage, fermez avec la feuille d'aluminium.

Le temps de fumage correspond à 2 x 5 minutes la même opération.

Finalisez la cuisson au four entre 4 à 6 minutes suivant les filets que vous avez.

Béarnaise froide tomatée

Dans une casserole, faites réduire les échalotes, le vinaigre, la moitié du poivre Mignonnette et l'estragon. Une fois une texture de compotée humide obtenue (purée), retirez du feu et laissez refroidir.

Réalisez la mayonnaise traditionnelle, moutarde mélangée avec le jaune d'oeuf, laissez reposer 5 minutes, ajoutez l'huile en la laissant tomber en filet, sans cesser de fouetter.

Ajoutez la réduction de Béarnaise, ainsi que la pâte de tomate.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Orzo tomates séchées

Dans une casserole d'eau bouillante et salée, plongez-y les pâtes d'orzo, comptez environ 10 minutes.

Les égouttez, laissez-les refroidir sous l'eau froide, égouttez à nouveau.

Ajoutez-y la fine julienne de tomates séchées.

Agrémentez de la vinaigrette à l'huile de persil, ajoutez-y le caramel de vinaigre balsamique.

Vinaigrette

Mélangez la moutarde avec l'huile de persil, assaisonnez. Ajoutez dans la salade de pâte d'orzo.

Montage et finition

Placez dans le fond de la vaisselle la salade d'orzo, déposez un morceau de truite fumée sur la salade. Réalisez ici et là des boules de mayo/béarnaise.

Finalisez avec des feuilles de persil ou de jeunes pousses.

Bon appétit!