



Feuilleté de truite aux câpres et filet de truite fumée au raifort

Feuilleté de truite aux câpres (pour 4 personnes)

- 4 filets de truites
- 2 pâtes feuilletées
- 175 g olives vertes dénoyautées
- 2 càs de câpres au sel bien rincés
- 5 oignons nouveaux
- 6 tomates
- 2 citrons bio
- 1 jaune d'oeuf
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°C.

2/ Épluchez les oignons puis hachez-les ainsi que les olives.

3/ Lavez, épépinez les tomates et découpez-les en petits dés.

4/ Lavez vos citrons et prélevez-en le zeste.

5/ Mélangez dans un saladier les olives et les oignons hachés. Ajoutez-y les dés de tomates, les zestes de citron et 3 cuillères à soupe de câpres.

6/Coupez les pâtes feuilletées en deux. Disposez un filet de truite sur chaque morceau de pâte. Salez-les et poivrez-les puis nappez-les du mélange d'olives/oignons/tomates/câpres. Ensuite, arrosez d'huile d'olive.

7/ Refermez les feuilletés et badigeonnez-les de jaune d'œuf puis enfournez pendant 20'.

8/ Servez les feuilletés avec une salade verte.



Filet de truite fumée au raifort

Filet de truite fumée au raifort (pour 4 personnes)

- 4 tranches de truite fumée
- 1 concombre
- 60 g de parmesan râpé
- 2 jaunes d'œuf
- 30g de moutarde
- 1/2l d'huile d'olive
- 1 cl de vinaigre de xérès
- 1 filet de crème
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 20g de raifort
- Aneth

1/ Préchauffez le four th.7 (210°C).

2/ Enlevez la peau du concombre puis videz-le. Découpez-le en petits dés. Salez-le afin qu'il dégorge.

3/ Dans un bol, mélangez la moutarde, les jaunes d'œuf, le sel et le piment d'Espelette, mélangez en rajoutant l'huile d'olive peu à peu.

4/ Rajoutez le raifort et le vinaigre. Rectifiez l'assaisonnement.

5/ Séparez en deux la mayonnaise. Étendez-en une partie avec un filet de crème et assaisonnez. Vous pourrez présenter l'autre partie dans une saucière au moment de passer à table.

6/ Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, étalez le parmesan râpé en disque. Enfournez pendant 5 minutes afin d'obtenir des chips.

7/ Egouttez les dés de concombres et mélangez-les avec la mayonnaise à la crème.

- 8/ Dressez les concombres sur assiette, couvrez d'une tranche de truite fumé puis surmontez le tout d'une tuile de parmesan.
- 9/ Décorez avec du piment d'Espelette et quelques pluches d'aneth.

REGARDEZ LES PREPARATIONS EN VIDEO :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_feuillete-de-truite-aux-capres-et-filet-de-truite-fumee-au-raifort?id=9240109&emissionId=5931