

Fiche

Recette

par Philippe Deschamps

Truite fario BIO « Pays Cathare » de la Fajolle mi crue - mi fumée, guacamole d'avocat, espuma d'huîtres

S
aveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

2 truites
40gr d'échalotes
½ citron
huile d'olive
fleur de sel de Gruissan
2 avocats
½ citron
tabasco
6 huîtres Bouzigues n°4
75 gr de crème
1 feuille de gélatine
½ citron
2 cartouches de gaz
pour siphon

Progression de la recette

Lever les truites, désarêter, mettre 2 filets à fumer 10 min, couper les 4 filets en petits cubes de 1cm, réserver.

Guacamole

Passer les avocats au tamis, assaisonner la pulpe avec le jus de citron sel, poivre et un peu de tabasco.

Espuma

Ouvrir les huîtres, réserver dans un bol, chauffer la crème incorporer la gélatine qui a été préalablement ramollie dans de l'eau froide, refroidir la crème et la verser sur les huîtres, mixer et passer au chinois fin, verser dans un siphon, insérer 2 cartouches de gaz, réserver au frais.

Assaisonner les dés de truites avec de l'huile d'olive, jus de citron, et fleur de sel.

Dressage

Au fond du bol mettre une cuillère de guacamole, dessus une cuillère de tartare de truite, et finir avec de l'espuma d'huîtres.

S
aveurs
Pyrénées Audoises