

Fiche

Recette

par *Albert* *Battle*

La tatin de pommes
A l'huile d'olive « domaine de Moucha »
A la tomme de Cailla
Et julienne de truite de La Fajolle
juste marinée au romarin d'ici

S
aveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

4 Pommes de saison
« Aude »

4 cl Huile d'olive du
Domaine de Moucha

20g sucre roux

4 cercles de pâte feuilletée

40g de tomme de Cailla

1 truite de La Fajolle

20cl de marinade
instantanée saveurs des
garrigues

feuilles de roquette

sel et poivre

Progression de la recette

Tailler les pommes en quartiers et les faire revenir à l'huile d'olive et sucre roux, caraméliser et réserver.

Marinade saveurs des Garrigues

Mixer tous les ingrédients ensemble avec un peu d'huile + rajouter le restant de l'huile, puis mettre dans une bouteille (conservation 1 à 3 semaines).

3dl huile d'olive de Moucha
3dl huile de tournesol
1dl huile de noix ou noisettes
romarin frais (1 tige)
2 échalottes
1 cuillère de basilic sec
1 citron (jus)
2 gousses ail

Truite marinée

Lever les filets de la truite et retirer les arrêtes. Recouvrir de gros sel + 10g de sucre pendant 3h. Rincer et mettre à mariner avec la marinade saveurs des Garrigues sous papier film, 6 à 12h idéal.

Tailler à votre convenance : en julienne, en carpaccio ou grosses tranches (pour cette recette je taille en julienne petits bâtonnets, les truites).

Réaliser et cuire les tatins dans un moule silicone (ou crème catalane) : pommes + sucre + un peu d'huile d'olive + pâte feuilletée + mettre au four à 180°C 20 à 22min, démouler, ajouter la tomme de Cailla et mettre 2min sous la salamandre.

Envoyer avec des feuilles de roquette + julienne de truite + marinade.