

La truite en retour de pêche simplement aux tomates du potager



Une recette estivale qui nous est proposée dans ce nouveau Forest Time par **Rémy Michelas**, Toque d'Auvergne installée à Yssingaux. La truite de nos rivières d'Auvergne est ici sublimée par la sobriété de la préparation. On laisse le produit exprimer toutes ses saveurs.

Après la Hure de sanglier, réalisée par le chef Toque Matthieu Omont, place au poisson d'eau douce! Bon appétit!

LA TRUITE EN RETOUR DE PÊCHE SIMPLEMENT AUX TOMATES DU POTAGER

INGRÉDIENTS

-
- > Filets de truite
 - > Huile d'olive vierge extra
 - > Tomates ananas
 - > Tomate noire de Crimée
 - > Oignons fane
 - > Pignons de pins
 - > Anchois au sel
 - > Pousse de petit pois

RECETTE

1. Lever les filets de truites et les désarêter,
2. préparer la salade de tomates. Les tailler en gros cubes, assaisonner avec un peu de fleur de sel et avec les fanes d'oignons émincées,
3. Griller les pignons de pins,
4. Emincer le blanc de l'oignon fane,
5. Faire chauffer un feu, ou au barbecue, ou dans la cheminée. Faire le feu et quand il est bien chaud, poser dessus une grosse lauze la laisser chauffer,
6. Cuire le filet de truite à l'huile d'olive sur la lauze en plein feu en mode pêche la laisser cuire sur la peau très rapidement,
7. Pour dresser dans une grande assiette : disposer une lignée de tomates dans la diagonale parsemez de pignon de pins et de rondelles d'oignons fane et de quelques anchois au sel,
8. A côté, posez vos filets de truites et en guise de sauce, conserver la marinade des tomates et un petit filet d'huile d'olives quelques pousses de petit pois et c'est prêt à déguster !

“

Bon appétit!