



## Marbré de truite saumonée aux choux verts sauce fourme d'Ambert



Après la [recette de la truite en retour de pêche](#) qui nous a accompagnés durant la chaude saison estivale, voici une version plus automnale de la truite saumonée. Thierry Chelle, chef Toque d'Auvergne ancré dans son terroir et fervent défenseur de la Fourme d'Ambert nous concocte aujourd'hui un plat qui réchauffe les coeurs.

L'AOP Fourme d'Ambert se prête merveilleusement bien à sa cuisine ! Sa douceur fait des merveilles, tandis que son caractère affirmé sublime les viandes rouges ou blanches et de nombreux poissons.

Thierry Chelle, le chef du restaurant « Les Copains » à Ambert est passé maître dans l'art d'accommoder la fourme. Bon appétit!

### RECETTE POUR 4 PERSONNES

#### INGRÉDIENTS:

1. 1 belle truite saumonée de 1 kg
2. 1 chou vert de 1 kg
3. 200 g de crème fraîche
4. 120 g de fourme d'Ambert
5. 20 g de beurre
6. Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

---



Lever les filets de truite, et tailler de fines escalopes.

Blanchir les feuilles de chou.

Sur une feuille aluminium beurrée, étaler une feuille de chou et une escalope de truite saumonée, salez poivrez et rouler le chou avec la truite comme un boudin.

Envelopper dans la feuille d'aluminium et faites cuire à la vapeur 15 minutes, réserver.

### Pour la sauce :

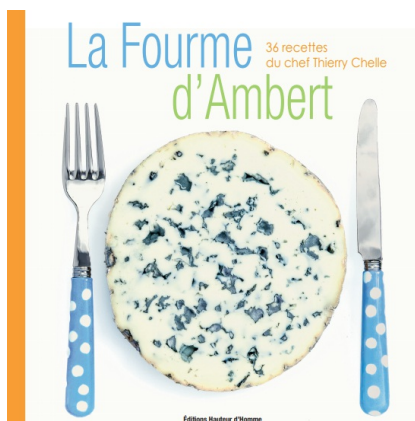
Faire bouillir la crème, ajoutez fourme d'Ambert et beurre préalablement malaxés, remuer jusqu'à ébullition.

Enlever le papier aluminium, et trancher les rouleaux de truite.

Napper le fond des assiettes (chaudes) de la sauce fourme et disposer dessus les tranches de marbré.

“

*On peut agrémenter ce plat de lentilles vertes du Puy en les disposant en dôme au centre de l'assiette.*



Bon appétit!



Écrit par **Stéphanie Bonnet**