

Menu de Noël

Recette des Chefs de cuisine des collèges du Département

Terrine de truite des Pyrénées et petits légumes

Ingrédients :

- Truite (net) 500 Gr
- Blancs d'œufs 2 pièces
- Crème fleurette 0.5 Litre
- Sel et Poivre
- Epice Tandori
- Choux vert 8 belles feuilles
- Butternut ½ pce
- Carottes 200 Gr
- Carottes pourpres 200 Gr
- Carottes jaunes 200 Gr
- Crème liquides 25 cl
- Echalote 100 gr
- Beurre 20 Gr
- Vin Blanc 10 cl
- Vinaigre 5 cl
- Herbes Fraîches





Recette:

1 - Eplucher, laver, et tailler les carottes en cubes, les cuire séparément dans de l'eau salée, réaliser une purée, rectifier assaisonnement et réserver.

2 - Laver, éplucher et tailler le butternut, cuire à la vapeur puis réserver.

3 - Laver et cuire les feuilles de choux à l'anglaise, puis refroidir, réserver.

4 - Réaliser la farce mousseline

- Tailler la truite en cubes
- Hacher finement
- Ajouter les blancs d'œufs, rectifier assaisonnement
- Ajouter la crème



Recette:

5 - Monter la terrine en chemisant le moule avec les feuilles de choux vert

6 - Dresser à la poche la farce, ajouter le butternut finir avec la farce, cuire au four à 140°C.

7 - Réaliser la sauce

→ Faire suer les échalotes, ajouter le vinaigre et le vin faire réduire

→ Ajouter le Tandori, puis la crème

→ Faire réduire légèrement

8 - Dresser