

Terrine de truite saumonée avec sauce au cresson



Une recette du chef Tito Modugno de la Tenuta Castello di Morcote.

Préparation



Temps requis

env. 2 heures



Difficulté

Difficile/Pour professionnels



Dosage

4 personnes

Caractéristiques



Plat

Poisson - truite saumonée



Produit typiques

Truite saumonée - 0 km



Adapté en

Printemps - Dîners élégants

Terrine de truite saumonée avec sauce au cresson

INGRÉDIENTS

Ingrédients terrine de truite saumonée:

- ☐ 500 g de truite saumonée
- ☐ 100 g de fromage ricotta
- ☐ 1 œuf
- ☐ 60 ml de crème
- ☐ sel, poivre, huile d'olive
- ☐ ciboulette
- ☐ 1 courgette verte
- ☐ 1 courgette jaune

Ingrédients sauce au cresson:

- ☐ 80 g de cresson
- ☐ 50 g de crème fraîche
- ☐ 1 cuillère à café de moutarde
- ☐ huile d'olive et citron
- ☐ sel et poivre
- ☐ œufs d'omble pour la décoration

Ingrédients pour la décoration des racines:

- ☐ 1 pomme de terre en purée
- ☐ 1 pomme de terre violette
- ☐ 1 céleri-rave
- ☐ 1 panais
- ☐ huile pour la friture

Ingrédients pour les radis vinaigrés:

- ☐ 4 radis
- ☐ 1 bâton de cannelle
- ☐ 2 morceaux d'anis étoilé
- ☐ 3 feuilles de laurier
- ☐ 200 ml d'eau
- ☐ 200 ml de vin blanc
- ☐ 200 ml de vinaigre blanc
- ☐ 100 g de sucre
- ☐ sel à volonté.

Terrine de truite saumonée avec sauce au cresson

PROCÉDURE

Préparation de la terrine de truite saumonée:

1. Couper les courgettes en fines tranches dans le sens de la longueur, les blanchir et les refroidir dans de l'eau et de la glace. Les sécher et les disposer côte à côte sur du film alimentaire, en alternant et en superposant légèrement les tranches de courgettes jaunes et vertes.
2. Nettoyer la truite et la passer au mixeur avec la ricotta, l'œuf, la crème, l'huile, le sel et le poivre. Une fois le tout mixé, ajouter la ciboulette finement hachée.
3. Transférer le mélange dans une poche à douille et l'étaler sur les courgettes.
4. À l'aide d'une feuille d'aluminium, rouler les courgettes en un rouleau.
5. Placer le rouleau dans un sac sous vide et cuire à la vapeur à 65° pendant 30 minutes.
6. Laisser refroidir et couper la terrine en bûches de 5/6 cm.

Préparation de la sauce au cresson:

1. Mettre le cresson, la crème fraîche et la moutarde, le sel et le poivre dans le mixeur et émulsionner avec l'huile d'olive en filet.
2. Réserver quelques feuilles et pousses de cresson pour la décoration du plat.

Préparation de la décoration des racines:

1. Couper finement la pomme de terre violette, le céleri-rave et le panais à l'aide d'une mandoline ou d'un éminceur. Faire chauffer l'huile de friture à 170° et faire frire les tranches de racines.
2. Préparer la purée de pommes de terre selon la méthode classique et la mettre dans une poche à douille.
3. Pour les radis vinaigrés, préparer un sirop à base d'eau, de vin blanc, de vinaigre, de cannelle, d'anis étoilé, de laurier, de sucre et de sel. Faire bouillir les ingrédients pendant 20 minutes et faire cuire les radis dans le sirop pendant 7 minutes. Laisser refroidir les radis et les couper en quartiers.

**Terrine de
truite
saumonée avec
sauce au
cresson**

ACCOMPAGNEMENT

1. Déposer la bûche de terrine sur l'assiette et ajouter la purée de pommes de terre sur le dessus à l'aide du sac à poche. Décorer la purée avec les chips de racines, les quartiers de radis vinaigrés, les pousses et les feuilles de cresson.
2. Verser la sauce au cresson sur l'assiette et terminer par les œufs d'omble.