

BANIQUE AMÉRINDIENNE À LA TRUITE FRAÎCHE ET FUMÉE

Pour 8 personnes

100 g (4 oz) filet de truite 3
0 ml (2 c. table) huile d'olive
1 jus citron
300 g (1 1/2 T) farine
75 g (1/2 T) semoule de maïs
7,5 ml (1 1/2 c. thé) sel
30 ml (2 c. table) poudre à pâte
300 ml (1 1/4 T) eau
30 ml (2 c. table) câpres
1 petit oignon rouge en minces rondelles
15 ml (1 c. table) graines de chanvre (facultatif)
50 ml (3 c. table) huile d'olive ou d'huile de chanvre
50 g (2 oz) truite fumée

Préparation de la truite

Couper les filets de truite fraîche en lanières. Dans un bol, mélanger les lanières de truite, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Laisser mariner 20 minutes.

Procédé

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Dans un bol, mélanger la farine, la semoule de maïs, le sel et la poudre à pâte. Ajouter l'eau et mélanger à la fourchette. Ne pas trop travailler afin d'éviter que la pâte ne devienne élastique. Déposer la pâte sur une tôle graissée. Saupoudrer d'un peu de farine et étendre la pâte afin de former un cercle d'environ 30 cm (12 po). Disposer la truite fraîche marinée, les câpres, les rondelles d'oignon et les graines de chanvre. Badigeonner d'huile. Enfourner et faire cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la banique soit bien dorée. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la truite fumée coupée en lanière. À la sortie du four, badigeonner la banique d'huile.

Présentation

Couper la banique en pointe et la servir encore chaude.

Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"