



## PHYLLO DE TRUITE ET DE VEAU

### AU PERSIL ET AU ROMARIN

#### Émulsion d'érable

#### Pour 4 personnes

50 g (1/2 T) champignons hachés  
30 ml (2 c. table) échalote sèche hachée finement  
15 ml (1 c. table) huile  
50 ml (1/4 T) vin blanc  
5 ml (1 c. thé) romarin frais haché  
25 ml (2 c. table) persil frais haché  
80 g (3 oz) veau haché  
10 ml (2 c. thé) huile  
250 g (1 T) filet de truite saumonée coupée en escalopes  
3 feuilles de pâte phyllo  
30 ml (2 c. table) beurre fondu

#### Sauce à l'érable

15 ml (1 c. table) huile végétale  
5 g (2 c. table) échalote sèche hachée  
60 ml (1/4 T) vin blanc  
5 ml (1 c. thé) romarin frais  
125 ml (1/2 T) demi-glace  
25 ml (2 c. table) crème 15%  
15 ml (1 c. table) sirop d'érable

#### Accompagnements

15 ml (1 c. table) beurre  
1 mini courgette  
60 g (1/4 T) poivron rouge en dés  
25 g (2 c. table) échalote sèche hachée  
15 ml (1 c. table) sirop d'érable  
12 brins de ciboulette

#### Procédé

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Faire sauter les champignons hachés et l'échalote dans l'huile, ajouter le vin blanc, le romarin et le persil. Porter à ébullition et laisser réduire à sec.

*Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"*

