RILLETTES DE TRUITE

Pour 6 personnes

Mayonnaise maison (si désiré)

2 jaunes d'œufs
5 ml (1 c. thé) moutarde de Dijon
2,5 ml (1/2 c. thé) sel
1 pincée poivre blanc
125 ml (1/2 T) huile d'olive
30 ml (2 c. table) jus de citron

Sauce rémoulade

125 ml (1/2 T) mayonnaise
15 ml (1 c. table) cornichons sûrs hachés finement
15 ml (1 c. table) fines herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil et estragon)
15 ml (1 c. table) câpres hachées finement Quelques gouttes essence d'anchois

225 g (1/2 lb) chair de truite
50 g (3 c. table) beurre doux
1 pincée sel
1 pincée poivre
50 ml (3 c. table) mayonnaise
50 ml (3 c. table) crème 35%

Préparation de la mayonnaise

Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et la moutarde avec un fouet. Ajouter le sel, le poivre et bien mélanger. Tout en fouettant, ajouter l'huile en filet. Faire chauffer le jus de citron et l'ajouter à la mayonnaise en fouettant.

Procédé, 24 heures à l'avance

Faire cuire la chair de truite désossée à la vapeur ou au four à micro-ondes (cuisson durant 1 minute, laisser reposer, répéter jusqu'à ce que la chair soit cuite mais encore rose). Faire refroidir. Battre le beurre afin de le rendre crémeux. Mélanger la chair de truite refroidie, le beurre, le sel, le poivre, la mayonnaise et la crème. Chemiser un moule à pain ou d'une autre forme avec de la pellicule plastique. Étendre la préparation de rillettes dans le moule. Bien lisser le dessus. Couvrir et réfrigérer 24 heures.

*Recette tirée du livre **"GASTRONOMIE ET FORÊT "***

14, chemin de la Forêt
Stoneham-et-Tewkesbury QC G3C 1T8
Téléphone : 418 848-6906
Télécopieur : 418 848-0911
Courriel : info@fondationtruite.com
www.fondationtruite.com