

Hôtel Restaurant

Le Prieuré

BAVAROIS DE TRUITE DE MER LÉGÈREMENT FUMÉE CRÈME DE CIBOULETTE

Marché pour 4 personnes :

1 Jaune d'œuf	1 Feuille ½ de gélatine
12 cl de Lait	1 Citron jaune
Sel, poivre, Tabasco	½ Botte de ciboulette
70 gr de Chutes de parures de truite de mer fumée	25 cl de Crème liquide
2 à 3 Tranches de truite de mer fumée	

Progression :

Chemiser les bords des petits ramequins avec les tranches de truite de mer fumée.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée pour les ramollir.

Monter la crème liquide pas trop ferme, diviser en deux et réserver au frais.

Faire une crème anglaise sans sucre : Faire chauffer le lait et le verser tout en sur le jaune d'œuf.

Remettre sur le feu très-très doux et cuire à peine une minute sans arrêter de mélanger avec une spatule (surtout ne pas faire bouillir.)

Débarrasser en passant la crème dans une passette et continuer à vanner pour stopper la cuisson.

Passer les parures de truite de mer au cutter, assaisonner sel, poivre, tabasco.

Faire fondre la gélatine dans la crème anglaise et ajouter dans le cutter. Mélanger à nouveau.

Incorporer cet appareil à la moitié de la crème fouettée et mélanger délicatement mais assez rapidement.

Vérifier l'assaisonnement et mouler dans les ramequins. Réserver au frais.

Ciseler finement la ciboulette et presser le jus d'un demi-citron. Mélanger avec l'autre partie de la crème fouettée et assaisonner.

Une fois bien refroidie, démouler les bavarois et dresser sur une assiette avec un cordon de crème de ciboulette.

Vous pouvez aussi décorer avec des dés de tomates sans peau, branche de ciboulette, pluches de cerfeuil etc...

Accord Met et Vin : AOC Pouilly fumé "*Les Criots*", Christian Salmon 2008