



TRUITE GRAVLAX AU POIVRE TCHULI, ESPUMA YAOURT FUMÉ, COMPOTÉE POMME CÉLERI ET CONDIMENT AU SABA

INGRÉDIENTS (8 PERS)

- 2 filets de Truite (environ 350g le filet)
- 6g de poivre Tchuli
- 600g de gros sel gris
- 400g de sucre
- 300g de yaourt grec
- 50g de lait entier
- 50g de crème liquide
- 50g Saba du Domaine de l'Arial
- 50g Vinaigre de vin blanc du Domaine de l'Arial
- 50g de jus de pamplemousse
- 2 pommes
- 1 céleri boule
- Lait
- Crème
- Beurre
- Sel, poivre



RECETTE DU CHEF
MARTIN LÉCONTE

PRÉPARATION

Truite en gravlax : Mettre les filets dans le mélange gravlax 1h30min. Rincer les filets à l'eau froide et les sécher. Désarêter les filets et retirer la peau.

Espuma yaourt fumé : Mixer le yaourt grec, le lait entier et la crème liquide. Assaisonner sel et poivre. Mettre au fumoir à froid 1h30. Mettre en syphon, ajouter une cartouche de gaz. Réserver au frais.

Condiment au Saba : Chauffer le saba, déglacer avec le vinaigre blanc. Ajouter le jus de pamplemousse et réduire à consistance

Compotée pomme - céleri : Éplucher et tailler les pommes en gros cube, sauter au beurre et réserver. Éplucher le céleri boule et l'oignon, émincer finement. Faire suer l'oignon au beurre, ajouter le céleri, suer l'ensemble, mouiller à hauteur avec le lait et la crème (moitié-moitié), cuire doucement jusqu'à évaporation du liquide. Mixer le tout fortement pour avoir une purée bien fine, mélanger avec la pomme.

Dressage : Tailler la truite en dés. Dans un contenant déposer la marmelade pomme-céleri. Ajouter les dés de truite et mettre l'espuma yaourt sur le dessus. Décorer avec un tour de moulin à poivre Tchuli, les pluches d'herbes fraîches (aneth) et des gouttes de la gastrique Saba - pamplemousse.



les tables du gers



La Tablée de Tillac
La Rue Longue
32170 Tillac
TÉL: 05 62 03 70 92