

Table d'hôtes
10 ans

Tartare de truite Légume d'été

Frederic Martot,
cuisinier Le Pérolles

8 personnes



Tartare de truite

Ingrédients

- 350 g de filet de truite sans peau et désarêtée
- 1 citron vert
- 2 échalotes
- 20 g de ciboulette
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

- Couper en cube réguliers les filets de truite
- Hacher les échalotes et la ciboulette
- Dans un bol, mélanger la truite, ciboulette, échalotte, les zestes du citron vert et un peu de jus
- Ajouter de l'huile d'olive, du sel et du poivre
- Bien mélanger et contrôler l'assaisonnement
- Dresser les tartares

Légume d'été

Ingrédients

- 1 aubergine
- 1 courgette verte
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 échalotte
- **Basilic**

Préparation

- Éplucher les poivrons
- Couper tous les légumes en petits cubes
- Sauter chaque sorte de légume séparément en les gardant croquants
- Suer l'échalotte qui a été ciselée
- Hacher le basilic
- Mélanger les éléments ensemble
- Assaisonner et ajouter un peu de vinaigre balsamique

Dressage

- Poser le tartare au milieu de l'assiette creuse
- Disposer autour les légumes d'été
- Verser la soupe autour des légumes
- Ajouter l'huile de basilic
- Vous pouvez réaliser quelques croutons pour mettre dans la soupe et disposer quelques pousses de salade