

Filet de truite, crémeux au potimarron, sparasis, crumble châtaigne

Recette pour 6 personnes

Crumble de châtaignes

- 20 grs de farine de châtaigne
- 20 grs de farine (45)
- 30 grs de miel
- 40 grs de beurre
- Poivre mignonnette

Mélanger tous les ingrédients, étaler sur une feuille de papier sulfurisé, cuire au four à 160 degrés.

Purée de potimarron

- 200 grs de potimarron
- 20 grs de beurre
- 10 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de crème fraîche
- Sel, poivre

Dans une casserole fondre le beurre, ajouter le potimarron, le bouillon de volaille, cuire à l'étouffé, mixer, verser la crème fraîche, puis les châtaignes légèrement concassées.

Semoule

- 50 grs de semoule fine de blé
- 25 cl de bouillon de volaille
- 5 grs de cèpes secs réhydratés dans 10 cl d'eau tiède

Porter à ébullition le bouillon de volaille et l'eau de trempage des cèpes, verser la semoule en pluie, remuer, ôter du feu, couvrir, laisser reposer 5 minutes environ; Mélanger ensuite à la purée de potimarron.

Champignons

- 100 grs de sparasis
- 10 grs de beurre
- Cèpes réhydratés

Fondre le beurre dans une poêle, verser le sparasis, cuire 5 minutes, ajouter les cèpes concassés, cuire à nouveau, assaisonner.

Filets de truite

- 6 filets de truite
- Beurre, huile de pépins de raisins, sel poivre, un peu de farine

Assaisonner les filets de truite, passer dans la farine puis tapoter pour enlever l'excédant. Chauffer le beurre et l'huile de pépins de raisins, colorer les filets à feu vif, arroser du beurre de cuisson.

Dressage

Au centre de l'assiette, déposer le sparasis, déposer une filet de truite, puis deux quenelles de purée de potimarron, arroser du beurre de cuisson et terminer par quelques éclats de crumble à la châtaigne.