

TRUITE FUMÉE, BLINIS ET PETITS LEGUMES

INGRÉDIENTS

BLINIS

130g de farine
12cl de lait
1 pincée de sel
1 pincée de sucre
1 œuf entier
10g levure chimique

CREME DE TRUITE

100g truite ou carpe fumée
300g de crème fraîche épaisse
(entière)

PETITS LEGUMES

Petites carottes
Radis
Petites betteraves crues
Petits oignons rouge
Vinaigre balsamique
Fleurs et Herbes (pois, cresson)
Sucre

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES BLINIS

- Mélanger farine, lait, œuf, levure, sel et sucre au mixeur jusqu'à consistance d'une crème épaisse (crêpes)
- Verser une petite louche de la préparation dans une poêle chaude et huilée pour réaliser des petits blinis (environ 12cm de diamètre)

PRÉPARATION DE LA CREME DE TRUITE

- Hacher la truite dans un mixeur
- Mélanger truite et crème fraîche jusqu'à consistance d'une crème montée (attention à s'arrêter avant que la crème vire au beurre)
- Mettre en poche à douille

PRÉPARATION DU PICKLE D'OIGNONS ROUGES

- Couper les petits oignons rouges en lamelles et détacher chaque lamelle
- Faire fondre à feu doux les oignons rouges dans une poêle avec de l'huile et du vinaigre balsamique, jusqu'à transparence
- Réserver

PRÉPARATION DES CAROTTES GLACÉES

- Eplucher les petites carottes en gardant un bout de la queue
- Mettre dans une casserole et couvrir d'eau (au ras des carottes), verser un peu de sucre et faire cuire tout doucement. Les carottes doivent être cuites mais rester fermes

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Détailler les autres légumes en très fines tranches

MONTAGE

- Mettre un blinis au centre d'une assiette
- Disposer dessus 3 dômes de crème de truite à l'aide de la poche à douille
- Disposer dessus les carottes (une ou 2 par blinis), les herbes, les tranches de légumes crus, les oignons et les fleurs

Peut se préparer à l'avance (le matin pour le soir par exemple)