Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Une très belle entrée, tout en finesse et légèreté: le mariage des poireaux et de la truite se trouve sublimé par l’estragon…

Et pour encore plus d’ idées de menus de fêtes cliquez ICI.

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de truite saumonée
- 100 g de crème fraîche liquide entière (50 g pour mixer avec la truite et 50 à monter en crème battue)
- 1 blanc d’œuf
- une quarantaine de feuilles d’estragon

- poivre blanc

Pour la garniture

- trois poireaux
- sel et poivre
- petites pousses de betteraves ou d’oseille

Pour la vinaigrette

- 15 cl huile d’olive (2/3 huile pour 1/3 de vinaigre)
- une vingtaine de feuilles d’estragon
- 5 cl de vinaigre de citron ou de riz
- sel et poivre (j’utilise du poivre de Timut)

Préparation

- Ciselez l’estragon (environ une quarantaine de feuilles). Réservez.

Ciselez quelques feuilles d’estragon

- Coupez la truite en petits cubes.

Coupez la truite

- Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d’œuf, un peu de poivre et de sel: votre farce doit être bien lisse. Ajoutez 50 g de crème bien froide et mixez encore juste quelques secondes.

Mixez finement le poisson bien froid avec le blanc d’œuf

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d’obtenir une farce sans petits nerfs. La farce en sera que bien meilleure.

Passez la farce fine au tamis

- Montez la crème dans laquelle vous aurez ajouté le jus d’un demi citron vert et son zeste.

Montez la crème

- Puis ajoutez la crème battue à la truite; mélangez bien avec une maryse. Ajoutez l’estragon ciselé. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. Réservez au frais.

Puis ajoutez la crème battue

et l’estragon

- Détaillez les poireaux en grandes lamelles . Cuire 15 minutes à la vapeur. Réservez au frais.

Détaillez les poireaux en grandes lamelles

- Chauffez le bouillon de légume. Réalisez au fur et à mesure des quenelles à l’aide de cuillères à soupe avec la farce de truite. Pochez-les 2 minutes dans le bouillon.

Pochez des quenelles

- Réservez au fur et à mesure sur un plat.

Réservez

- Réalisez la vinaigrette en mixant finement tous les ingrédients.

Préparez la vinaigrette

Dressage

- Disposez les poireaux dans l’assiette; assaisonnez avec la vinaigrette et disposez les quenelles de truite par dessus. Décorez avec quelques pousses de salade (betteraves ou autre) et des feuilles d’estragon. Pour rendre le plat plus coloré et encore plus festif vous pouvez y ajouter des œufs de truite.

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade

Mousse de truite saumonée, poireaux en salade