

Filet de truite cuit à la vapeur, sauce caviar de saumon

Ingrédients pour 4 personnes	Quantité	Unité
Filet de truite paré	4 x 150	g
Sel et poivre blanc du moulin	peu	
Beurre de cuisine	20	g
Sauce caviar de saumon		
Fond de poisson	200	g
Vin blanc de cuisine	120	g
Roux blanc env.	5	g
Crème 35 %	80	g
Vodka blanche	10	g
Caviar de saumon	7	g
Garniture		
Pâte feuilletée	40	g
Jaune d'œuf	10	g

Préparation et cuisson pour la garniture

- Découper des fleurons (4 pces) en forme de poisson dans la pâte feuilletée, les badigeonner avec le jaune d'oeuf et les cuire au four

Préparation et cuisson pour la sauce caviar de saumon

- Faire réduire de moitié de fond de poisson et le vin blanc de cuisine
- Lier avec le roux blanc (on peut aussi lier avec de la maïzena express)
- Affiner la sauce avec la crème 35 %
- Juste avant de servir, ajouter la vodka blanche

Cuisson du poisson

- Assaisonner les filets de truite avec le sel et le poivre du moulin, puis les beurrer des deux côtés
- Déposer le poisson sur une plaque perforée beurrée, mettre un couvercle et cuire lentement à la vapeur à environ 80°C

Finition

- Dresser les filets de truite cuits à la vapeur et les napper avec la sauce
- Mettre une petite quenelle de caviar de saumon sur la sauce
- Décorer avec le fleuron

Infos

- On peut cuire à la vapeur dans un steamer, un combisteamer ou une machine à vapeur