

Queue de truite en croûte d'amandes, coulis d'ortie et d'oseille



Ingrédients pour 6 personnes : 6 filets de truite, assaisonnement

Pour la panure : 50g de farine, 1 œuf, 100g de poudre d'amande brute

Pour la friture : 1 litre d'huile de tournesol

Pour la fondue de chou :

600g de chou vert émincé finement, 50g de lard de Colonata, beurre, sel, sucre

Pour le velouté de truite :

Les arêtes des truites, 300g d'eau, 1dl de vin blanc, 2 cuillère à potage de vinaigre balsamique blanc, 50g de beurre.

Pour le coulis d'ortie : 300g de feuilles d'ortie, 100g d'oseille, sel

Pour les amandes : 100g d'amandes entières coupées en gros morceaux, 50g de beurre, 2 cuillères à potage de jus de viande

Finition : 6 fines tranches de lard fumé

Les goujonnettes de truite :

Couper chaque filet en 4 goujonnettes d'égale grosseur. Les assaisonner et les paner en les enrobant successivement de farine, d'œuf battu et de poudre d'amande.

Le velouté de truite :

Cuire les arêtes dans l'eau et le vin blanc pendant 20mn à petite ébullition. Filtrer et ajouter le vinaigre. Lier légèrement avec la Maïzena et monter au beurre.

Le coulis :

Blanchir à l'eau bouillante salée les feuilles d'ortie 2mn puis ajouter l'oseille. Attendre 20 secondes avant d'égoutter et le rafraichir rapidement les orties et l'oseille dans l'eau glacée. Egoutter et mixer finement pour obtenir une purée très verte. Ajouter au velouté de truite et rectifier l'assaisonnement.

Le chou :

Couper le lard en dés de 3mm et les faire suer dans le beurre. Ajouter le chou et 1 filet d'eau. Cuire à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau. Le chou doit alors être fondant.

Le beurre d'amande :

Dans un peu de beurre, faire dorer les éclats d'amande. Déglacer hors du feu avec le jus de viande.

Le lard croustillant :

Faire sécher au four à 160° les fines tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Dressage :

Frire les goujonnettes de truites à l'huile chaude (180°) pendant 3mn. Au fond de 6 assiettes verser un peu de sauce ortie. Poser au centre un dôme de chou puis les goujonnettes. Napper du beurre d'amande. Finir par une tranche croustillante de lard.