

Régis Bolâtre – Chef du restaurant le Cheval Blanc à Alise-Sainte-Reine

Des rillettes de truite aux herbes fraîches du jardin !

INGREDIENTS

- ✂ 350 g de filets de truite
- ✂ 300 g de fromage frais
- ✂ 100 g de crème épaisse
- ✂ 1 citron
- ✂ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✂ 1 bouquet d'herbes fraîches : ciboulette, cerfeuil, coriandre
- ✂ 1 échalote
- ✂ Sel
- ✂ Piment d'Espelette
- ✂ Baies roses

DEROULE DE LA RECETTE

Cuire les filets de truite dans un court bouillon corsé 7 à 8 minutes. Égoutter puis émietter le poisson et vérifier l'absence d'arêtes.

Ajouter la crème, le fromage frais, l'échalote, les herbes finement ciselées, le zeste et le jus du citron puis l'huile d'olive.

Assaisonner et mettre au frais au moins trois heures.

Conseil du chef : servir sur une belle tranche de pain grillé et agrémenter de quelques pluches d'herbes fraîches et de baies roses.