

RECETTE

Truite des Pyrénées marinée au citron d'Iran, crackers de chanvre et nuage noir à la bière brune stout « La hyène »

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 180 g filet de truite des Pyrénées
- Marinade : 1.5 g poudre citron d'Iran - 10 cl huile d'olive vierge - 1 citron jaune - Sel et poivre
- Nuage noir : 1 bière stout "Hyène" La Binette* - 1/2 oignon jaune - 20 g beurre - 120 g crème 35% - Sel et poivre
- Crackers : 25 g graines de chanvre - 21 g farine - 21 g eau - 8 g huile tournesol - 1 g sel



*Chef Damien Cadei
Restaurant D'cadei
à Villeneuve-Tolosane*

PRÉPARATION

Truite : Retirer les arêtes de la truite et enlever la peau

Marinade : Mélanger tous les ingrédients et verser sur le filet de truite. Laisser mariner 2 heures. Tailler de fines tranches de truite et étaler sur du papier film. Réaliser un rouleau de 3 cm de diamètre. Réserver au frais

Crackers : Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre. Étaler la pâte sur une feuille de papier cuisson. Cuire à 170°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir.

Casser les crackers à la dimension souhaitée

Nuage noir : Peler et émincer les oignons. Mettre 50 g de beurre dans une casserole et cuire les oignons. Déglacer à la bière. Réduire de moitié. Crémier avec la crème liquide. Réduire. Mettre dans un siphon. Ajouter 2 cartouches de gaz. Maintenir au bain marie

Dressage : Tailler les rouleau de truite, les disposer au centre de l'assiette, ajouter le nuage et les crackers