HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL · 100% CONFIANCE · 100% FERMIER

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

EN DIRECT DE NOS FERMES

RECETTE

Cette recette vous est proposée par **le Chef Gérard Dehaye**

20 MIN

45 MIN

4 P.

PINOT NOIR

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

CRÈME DE CHOU-FLEUR ET ÉMULSION DE TRUITE FUMÉE

Ingrédients crème

- 300g de chou-fleur
- 1l de bouillon de poule
- 2 cuillères à soupe de colza
- 2 oignons blancs
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- Herbes fraîches
- Poivre
- Pain

Ingrédients émulsion

- 3 filets de truite fumée réduits en purée
- 40cl de crème fleurette
- 10cl de vin blanc
- 1 échalote
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe de colza

Crème de chou-fleur

- Éplucher les oignons et ciseler l'ail.
- Dans une cocotte, faire revenir, à l'huile, l'ail et les oignons.
- Ajouter le bouillon de volaille, le chou-fleur détaillé en petits cubes, le thym, du poivre et laisser cuire 45 minutes.
- À l'issue de la cuisson, passer l'ensemble au blender en ajoutant de l'eau de cuisson au fur et à mesure afin d'obtenir une texture de crème.
- Passer au chinois et ajouter la crème fleurette. Réserver au chaud.

HOP'la

100% QUALITÉ · 100% LOCAL

COOPÉRATIVE ALSACIENNE

EN DIRECT DE NOS FERMES

100% CONFIANCE · 100% FERMIER

RECETTE

Cette recette vous est proposée par **le Chef Gérard Dehaye**

20 MIN

45 MIN

4 P.

PINOT NOIR

Bon appétit !

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

CRÈME DE CHOU-FLEUR ET ÉMULSION DE TRUITE FUMÉE

Émulsion de truite fumée

- Émincer finement le 1/2 oignon et l'échalote.
- Couper finement le poisson.
- Dans une cocotte à fond épais, faire suer l'oignon, l'échalote et la truite 3 à 4 minutes dans l'huile de colza sans cesser de mélanger.
- Déglacer avec le vin blanc.
- Laisser réduire 3 minutes.
- Ajouter la crème fleurette et laisser cuire 10 minutes.
- Passer au chinois puis verser dans un siphon.
- Ajouter 2 cartoutes de gaz. Réserver au frais.

Dressage

- Répartir votre crème de chou-fleur dans 4 assiettes creuses.
- Mettre de la crème de truite sur les rondelles de pain.
- Poser les rondelles de pain sur la crème de chou.
- Décorer d'herbes fraîches.