

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



4 p.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# CONCOMBRE ROND LEMON FARCI A LA TRUITE

## Ingrédients

- 4 concombres Lemon
- 500 g de filet de truite sans la peau
- 80 g de mayonnaise
- Jus de citron
- 1 pointe de piment
- 1 botte de ciboulette
- 2 échalotes

- Évidez les concombres, les égouttez avec un peu de sel.
- Hacher finement les échalotes et la ciboulette
- Couper la truite en fines lanières et en petits dès
- Mélanger la truite avec la préparation d'échalotes et ciboulette. Ajouter le jus de citron
- Incorporer une partie de la mayonnaise et le piment
- Mélanger délicatement
- Laisser la préparation prendre 1/2 heure au réfrigérateur
- Au moment de servir remplir les concombres Lemon vidés avec le tartare de truite
- Ajouter sur le dessus un petit oignon au vinaigre ainsi qu'une rondelle de cornichon
- Ajouter des herbes hachées