

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



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

BRANDADE DE TRUITE AUX CUCURBITACÉES

Ingrédients

- 200g de filet de truite
- 20cl de crème liquide
- 10cl d'huile de colza
- 800g de potimarron
- 250g de patisson
- 350g de butternut
- 100g de pommes de terre
- 3 à 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 250g de gros sel
- Fumet du poisson
- Poivre du moulin

Saler la truite

- Retirer la peau de la truite et la désarêter soigneusement.
- Poser le poisson sur un lit de gros sel, le recouvrir de gros sel et laisser au froid pendant une bonne heure.

Préparer les légumes

- Éplucher les courges, les couper en 2, éliminer les pépins puis tailler la chair en cubes.
- Éplucher, laver et tailler la pomme de terre en dés.
- Éplucher, dégermer l'ail.
- Cuire tous les légumes à l'anglaise. A l'issue, bien les dessécher



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN

60 MIN (SALAGE)



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



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

BRANDADE DE TRUITE AUX CUCURBITACÉES

Pocher la truite

- Passer la truite sous l'eau froide afin d'éliminer le sel.
- Poser le filet dans un plat. Ajouter du fumet de poisson bouillant et laisser pocher pendant quelques minutes

Terminer la brandade

- Faire suer l'ail pilé avec l'huile de colza, ajouter les légumes et les écraser au presse purée.
- Verser la crème, ajouter la truite juste émiettée et travailler à la spatule jusqu'à belle consistance.
- Poivrer légèrement, saler si nécessaire.

Dresser

- Disposer la brandade dans des caquelons et réchauffer au four à 180°.
- Servir accompagnée de croûtons de pain séchés et frottés à l'ail.