

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

DARIOLES DE TRUITE ROSE, PANNA COTTA DE CELERI RAVE SAUCE VERTE

Ingrédients Darioles

- 2009 de chair de truite
- 2 oeufs
- 2dl de lait
- 3dl de crème liquide

Ingrédients Panna Cotta

- I céleri rave
- sooml de lait
- sooml de crème
- 250ml de bouillon de volaille
- 10 feuilles de gélatine

Ingrédients Sauce verte

- 1009 d'épinards
- sog de fromage de brebis frais
- 1 cuillère à soupe de jus de citron 1 cuillère à café d'huile de colza
- Sel & poivre

Les Darioles

- Mixer la chair de truite, ajouter les œufs entiers, mixer légèrement, incorporer le lait et la crème et remixer légèrement. Ne pas trop mixer ou la masse va chauffer.
- Beurrer des ramequins, remplir les ramequins de la préparation et cuire au bain-marie à 160° pendant 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.





DARIOLES DE TRUITE ROSE, PANNA COTTA DE CELERI RAVE SAUCE VERTE

La panna cotta

Eplucher le céleri rave, le détailler en cubes et les cuire dans le lait, la crème et le bouillon de volaille. Mixer au blender, passer le tout au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement. Remettre la masse à chauffer et ajouter la gélatine réhydratée au préalable dans de l'eau froide. Couler le mélange dans des verrines.

La sauce verte

- Mixer tous les ingrédients de la sauce. Mettre cette masse dans une casserole et réchauffer doucement.
- Servir les darioles avec la panna cotta et la sauce verte