

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



30 MIN



20 MIN

REPOS 60 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



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

TRUITE BRIOCHEE

Ingrédients

- 4 pâtons de pâte à brioche (100 g chacun à demander au boulanger)
- 2 jaunes d'œufs pour la dorure
- 400 g de dés de truite fumées
- 200g de pousses d'épinards
- 2 jus de citron
- 10 cl d'huile
- Fleur de sel Poivre du moulin
- 40 cl de crème liquide
- 3 cl de vin blanc
- 1 kg de grosses feuilles d'épinards
- 20 g de beurre

- LA SALADE D'EPINARDS. Lavez les pousses d'épinard et les mettre de côté .
- Pour la vinaigrette, pressez le jus d'un citron et fouetter avec l'huile.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre du moulin.
- LA CREME REDUITE AU VIN BLANC. Dans une casserole, faites réduire à feu doux la crème liquide de trois quarts. Ajoutez le vin blanc, salez et mixez pour bien homogénéiser la réduction.
- Equeutez les grosses feuilles d'épinard, faites-les revenir dans un beurre noisette puis débarrassez-les en passoire. Les hacher finement. Mélangez les dés de truite fumée avec les épinards et la crème réduite, puis faites reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.





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

- MONTAGE ET FINITIONS. Sortez les pâtons du réfrigérateur, étalez-les sur un demi-centimètre d'épaisseur, puis, à l'aide d'un grand bol découpez deux cercles de pâte par pâton. Disposez la farce sur l'un d'eux, puis rabattez l'autre cercle, scellez bien les deux pâtes entre elles.
- Badigeonnez au jaune d'œuf la brioche et laissez reposer le tout au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffez votre four à 200°C et enfournez pour 15 minutes.
- Sortez les brioches du four et servez avec la salade de jeunes pousses d'épinard.

