

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

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



15 MIN



4 p.



Crémant

## Bon appétit !



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

# TARTARE AUX DEUX TRUITES, HERBES ET CÂPRES

## Ingrédients

- 300 g de pavé de truite sans la peau
- 150 g de truite fumée
- Herbes, persil, basilic, aneth
- 2 CC de câpres
- 1 échalote
- Jus de citron
- Huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre

- Commencer par hacher l'échalote et les herbes aromatiques au couteau.
- Hacher les câpres et les ajouter dans le récipient contenant les herbes.
- Hacher très finement les tranches de truite fumée.
- Ajouter un petit filet de jus de citron.
- Ajouter un jaune d'œuf.
- Lier avec un filet d'huile d'olive pour provoquer une émulsion.
- Couper les pavés de truite en tout petits cubes.
- Ajouter les dés de truite fraîche aux herbes et lier le mélange avec l'émulsion de truite fumée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Dresser sur assiette à l'aide de cercles à pâtisserie individuels et décorer les assiettes selon vos goûts (citron, tomate cerise, herbes).
- Servir avec des toasts de bon pain.