

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



2H DE REPOS
8 MIN. CUISSON



4 p.



Riesling

Bon appétit !



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

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX SIFFLETS DE TRUITE ÉPICÉS

Ingrédients

- 350 g de truite
- 2 pommes de terre cuites et pelées encore chaudes
- 2 échalotes hachées finement
- 60 g de miel d'Acacia liquide
- 1,5 cs de sauce soja
- 1 bonne cs de moutarde
- 1 cc de vinaigre de vin rouge
- 1/4 de botte de salade verte croquante
- 2 dl d'huile
- De la fleur de sel et poivre du moulin

- **MARINER LES POMMES DE TERRE :**
Déposer dans un plat 2 pommes de terre coupées en tranches régulières. Recouvrir les pommes de terre avec un filet d'huile. Parsemer sur les pommes de terres les échalotes hachées, le thym, la fleur de sel (3,4 grains par pomme de terre) et du poivre du moulin. Recouvrir d'huile et laisser mariner 2 heures à température ambiante
- **MARINER LA TRUITE :**
Dans un saladier, verser le miel, la moutarde en grains, la sauce soja et 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge. Saler et poivrer. Mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Couper de fins sifflets dans le pavé de truite et badigeonner les deux faces avec la sauce au miel préalablement remuée. Conserver la sauce restante au réfrigérateur.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



2H DE REPOS

8 MIN. CUISSON



4 p.



Sylvaner

Bon appétit !



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

- CUIRE LA TRUITE :
Dans une poêle chaude, colorer très rapidement les sifflets de truite sur chaque face et les déposer sur une grille pour éliminer le gras de cuisson.
- DRESSAGE :
Dresser harmonieusement sur chaque assiette les sifflets de truite et les rondelles de pommes de terre parsemées de quelques gouttes de vinaigre. Agrémenter de quelques pousses de salade préalablement assaisonnées d'un filet d'huile et d'une pincée de sel. Répartissez un peu de sauce au miel dans l'assiette.

