RECETTE
SYMBIOSE DE TRUITE DE NOS LACS, FUMÉE ET FRAÎCHE AU PARFUM D'ÉRABLE ET CRÈME DE VIN BLANC

Ingrédients : recette pour 4 personnes

- ✓ 4 filets de truite d'environ 150g chacun
- ✓ 100 ml sirop érable
- ✓ 1 paquet de truite fumée de 70g à 85g
- ✓ 250 ml de crème 15% à cuisson
- ✓ 2 bulbes d'échalote française
- ✓ 250 ml de vin blanc au goût
- ✓ 50 gr de beurre
- ✓ 1 feuille de laurier
- ✓ Sel et poivre au goût

Étape 1 : crème de vin blanc

Dans un petit chaudron, mettre le beurre, la feuille de laurier et l'échalote française préalablement haché puis cuire jusqu'à coloration. Ajouter le vin blanc et laisser réduire à sec. Incorporer la crème par la suite et laisser réduire de nouveau jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Saler et poivrer puis réserver de côté.

Étape 2 : Cuisson de la truite

Beurrer 4 cerceaux en inox de 2 pouces de diamètre par 2.5 pouces de hauteur. Ensuite, cercler la truite à l'intérieur d'eux en prenant soin de mettre le côté peau sur le beurre. Incorporer au centre le morceau de truite fumée et y versez le sirop d'érable. Mettre à cuire au four à 400F pour environ 10 à 15 minutes. Laisser reposer quelques instants puis démouler à l'aide d'un couteau en faisant le tour pour décoller la truite sans briser la peau. Réserver.

Montage final

Déposer la truite au centre d'une belle assiette, réchauffer la sauce et déposer là en filet tout autour. Ajouter quelques légumes frais cuits vapeur, des pousses de mange-tout, des rondelles de citron et le tour est joué.

Bonne dégustation, votre chef Hugo Hamel Joannette
(Manoir du Lac William)