

Mohamed Henni, Chef du restaurant du Château à Saulon-La-Rue

Truite fumée, asperges vertes, noisettes et pomelos !

INGREDIENTS

- ✂ 1 filet de truite fumée
- ✂ 1 botte d'asperges vertes
- ✂ 2 pomelos
- ✂ 1 petite botte d'aneth
- ✂ 1 petite botte de cerfeuil
- ✂ 100g de noisettes grillées
- ✂ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✂ 1 cuillère à café de miel
- ✂ Sel fin

DEROULE DE LA RECETTE

A l'aide d'un couteau d'office, retirer les picots des asperges vertes et tailler la base (aussi appelé « bois ») sur 2cm.

Cuire celles-ci dans une eau bien salée à ébullition pendant 2 minutes 30, puis les refroidir dans de l'eau glacée pour en conserver tout le croquant.

Peler à vif et prélever les suprêmes d'un pomelo, presser le second pour la réalisation de la vinaigrette.

Equeuter l'aneth et le cerfeuil.

Mélanger énergiquement le miel, l'huile d'olive et le jus de pomelo à l'aide d'un fouet pour obtenir une émulsion. Saler à votre convenance.

Dans une assiette de votre choix, dresser quelques asperges vertes, agrémenter de suprêmes de pomelos et de fines tranches de truite fumée, assaisonner le tout avec la vinaigrette.

L'astuce du chef : terminez le dressage avec les herbes fraîches et un râpé de noisettes grillées !