

TRUITE MARINÉE & TARTARE, RACINE DE CAPUCINE, YAOURT GREC AU CITRON VERT, COULIS
DE CERFEUIL, SORBET DE CONCOMBRE ET DE CRÈME ÉPAISSE SUR UN LIT DE CRUMBLE

Une recette du restaurant Berto





Ingrédients

2 truites fraîches
2 capucines tubéreuses

Yaourt grec

1 citron vert
poivre et sel
huile d'olive
4 cuillères à soupe de yaourt Pur Natur Greek style

Coulis de cerfeuil

1 dl d'huile d'arachide
180 g de cerfeuil frais

Sorbet de concombre à la crème épaisse

150 g de crème épaisse Pur Natur
150 g de jus de concombre
7 g de vinaigre à l'estragon
6 g de stabilisant

Crumble

180 g de farine
80 g de sucre
200 g de beurre de baratte Pur Natur
pincée de sel

Préparation

Levez les filets des truites et retirez les arêtes. Découpez de belles bandes de 3 cm et mettez-les à mariner dans le jus du citron vert et l'huile d'olive.

Coupez les restes en tartare aussi finement que possible, assaisonnez de poivre et de sel et ajoutez si nécessaire du jus de citron vert. Faites une quenelle avec le tartare.

Mélangez tous les ingrédients du yaourt grec, mettez le tout dans une poche à douille et faites de jolis points. Mélangez le cerfeuil frais et l'huile d'arachide en une masse fine et parsemez-en le plat.

Chauffez les ingrédients du sorbet de concombre et faites prendre le mélange dans la sorbetière. Mettez-le sur l'assiette.

Préparez un crumble. Mélangez tous les ingrédients et faites cuire la préparation dans un four à 180 °C jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Tournez la pâte avec une fourchette toutes les 2 minutes de façon à ce qu'il se forme une sorte d'émiettement. Laissez refroidir.

Déposez le crumble sur l'assiette et mettez une boule de sorbet sur le crumble de manière à ce que le sorbet ne puisse pas glisser de l'assiette.

Coupez la racine de capucine et marinez-la dans de l'huile d'olive ou du vinaigre et mettez sur l'assiette.

Finition

Garnissez de feuilles et de fleurs de capucine de façon à colorer l'assiette.

Photographie : Heikki Verdurme