

RILLETTES DE TRUITES, CANAPÉS DE RADIS NOIR

🕒 Préparation : 15 mn

🍳 Cuisson : 8 mn



Ingrédients – 4 personnes

- 300 g filets de truites fraîches, préparées en filets
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de piment doux
- 1 jus de citron (1 verre de vin blanc)
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 15 g de beurre
- 10 branches de persil/céleri
- Sel/poivre

Préparation

1. Laissez ramollir le beurre en le coupant en dés dans une coupelle tenue au chaud.
2. Rincez rapidement les filets de truite à l'eau fraîche, séchez-les sur du papier absorbant.
3. Epluchez puis ciselez l'ail et l'échalote.
4. Lavez, effeuillez puis ciselez le persil.
5. Faites chauffer 1 C à soupe d'huile dans la poêle, faites dorer l'échalote, ajoutez la moitié du persil puis l'ail, le laurier et la branche de thym, ajoutez les filets de truite côté peau, mélangez bien avec les aromates.
6. Laissez cuire 8 mn, salez, poivrez (ou saupoudrez un peu de piment).
7. En fin de cuisson arrosez de jus de citron pour déglacer la poêle, et laissez un peu refroidir.
8. Placez les filets sur une planche pour détacher les filets et supprimer les arrêtes, émiettez la chair.
9. Dans un mixeur, placez la chair de poisson, ajoutez l'ail ciselé, le reste du persil, la pincée de piment, le beurre ramolli, et mixez l'ensemble 2 mn.
10. Réservez au frais.
11. Brossez le radis sous l'eau froide et coupez des rondelles de 2 mm d'épaisseur.

