Filet de truite mariné au genièvre, avec une mousse à la courge sur un sablé à la pistache

Team CFP SHR Genève

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Stéphane Jan
Sarah Brown
Brett Solochek
Lionel Jan

INGRÉDIENTS

320g	Filet de truite avec peau
15ml	Gin
4 pc	Baies genièvre
25g	Gros sel
10g	Sucre brun
150g	Courge
20g	Crème entière (1)
1 f	Gélatine
½ cc	Moutarde de Dijon
40g	Crème entière (2)
60g	Farine fleur type 550
25g	Pistache
25g	Beurre
1cs	Aneth haché
1g	Sel
Eau	si nécessaire

PRÉPARATION

Pour la truite :

- Au moyen d'une pincette, retirer les arêtes des filets de la truite.
- Mariner les filets avec le gin, les bais genièvres, le gros sel et le sucre brun.
- Laisser les mariner pendant 4 heures.

Pour la mousse :

- Mettre la feuille dans l'eau froide.
- Faire cuire le chou-fleur environ 7 minutes à la vapeur.
- Blanchir les zestes de citron.
- Porter à ébullition la première crème avec le chou-fleur et les zestes.
- Faire mixer et le passer au tamis.
- Faire fondre la gélatine au micro-onde et l'ajouter à la purée du chou-fleur.
- Laisser refroidir et ajouter la crème entière montée

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Filet de truite mariné au genièvre, avec une mousse à la courge sur un sablé à la pistache

à la purée.
- Pocher dans un Silpat demi-sphère de 1.5cm du diamètre. Laisser au congélateur.

Sablé des herbes :

- Tamiser la farine fleur
- Délayer le sel dans l'eau
- Ajouter le beurre froid sous forme de flocons à la farine et travailler ensemble.
- Ajouter les herbes et l'eau froide.
- Abaisser la pâte, la découper à l'emporte-pièce et faire cuire au four préchauffé à 1800C environ 15 minutes.

Montage :
Prendre le sablé, y déposer la mousse à la courge et un morceau de filet de truite mariné.

Bonne dégustation !