



Le Terminus
Transports Public Fribourgeois TPF
Route du Vieux-Canal 6
1762 Givisiez
(non ouvert au public)



Recette Ceviche de truite de Gottéron, patate douce et racine de persil de Greng, Pakoras d'épluchures

*proposée par Camila Schepman
présentée à l'espace démonstrations culinaires l'Amuse-Bouche*

INGREDIENTS

Pour +/- 20 portions :

- 6 filets de truite de la vallée du Gottéron
- 6 petites patates douces Krähenbühl
- 5 racines de persil Krähenbühl moyennes
- 2 oignons rouges
- 0.100 gr gingembre
- 2 piments rouge moyen
- 2 gousses d'ail
- Huile de friture
- Vinaigre de pommes suisse
- Sucre de betterave

- Pousses d'herbes pour présentation

Pâte à pakoras :

- 2 oeufs
- 300g farine de pois chiche Suisse
- 1 sachet levure chimique
- Sel/ Poivre
- Épices diverses (macis, curry)

Pickles d'oignons :

- 200ml de vinaigre
- 200ml de l'eau
- 2cs sucre
- 2cs sel
- gingembre et épices

PREPARATION

Laver les légumes.

Éplucher les patates douces et racines de persil (garder bien les épluchures).

Mettre la patate douce en cuisson dans l'eau légèrement salée.

Couper le persil racines en 2, faire des bâtonnets, assaisonner et faire cuire à four sec à 210°C et en suivant mettre les parures à tremper dans l'eau.

Préparer le pickles d'oignons : amener à ébullition, ajouter les oignons, éteindre le feu, couvrir et laisser reposer.

Effiler la truite, désarêter puis mettre au sel légèrement et laisser reposer 30 min.

Préparer un fumet de poisson avec les arêtes et les parures de la truite, des épices et du gingembre, filtrer, tamiser, réduire et laisser reposer, laisser refroidir.

Dans un mixer, ajouter les racines de persil et l'eau, d'oignon, mixer. Passer au tamis pour filtrer le lait de racines de persil, garder les deux parties : le lait et le résidu.

Faire un léché de tigre avec le fumet de poisson, piment, ail, gingembre et oignons, mixer avec le fumet, filtrer, vérifier l'assaisonnement, ajouter un peu de vinaigre de pomme et réserver le lait de racines de persil. Mixer l'eau et les racines, filtrer pour conserver le « lait ».

Mettre les filets de truites à mariner dans le léché de tigre.

Préparer la pâte à pakoras avec la farine de pois chiche, les oeufs, levure, eau, épices et les épluchures de patate douce, persil racine, oignons, mélanger pour une consistance de pâte à beignet.

Réaliser une purée avec la patate douce cuite et le résidu du lait de racine de persil et du léché de tigre.

Faire frire les pakoras.

FINITION ET PRESENTATION

Dresser les boccoux avec de la purée de patates douces, un morceau de truite, le fumet de poisson, un demi persil racines et les herbes, servir avec les pakoras.