



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



CROUSTILLANT D'ABONDANCE, TRUITE ET CAROTTES



20 min de préparation

INGRÉDIENTS

400 g de carottes
2 échalotes
5 cl d'huile d'olive
2 g de muscade en poudre
3 g de curry
100 g d'Abondance
25 cl de fumet de poisson
10 cl de crème liquide
2 filets de truite
40 g de graines de sarrasin

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Épluchez les carottes, coupez-les en morceaux.

Épluchez et ciselez les échalotes.

Faites suer les échalotes dans une casserole chaude avec de l'huile, ajoutez les carottes et de l'eau à hauteur, une pincée de sel et cuire pendant 15 à 20 minutes.

Débarrassez les carottes dans un blender, ajoutez la muscade et le curry et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée légèrement liquide. Rectifiez l'assaisonnement.

Râpez l'Abondance, disposez-le en long dans une poêle chaude afin de former de petites tuiles.

Réalisez un fumet de poisson, passez-le au chinois si besoin, crémez-le et émulsionnez-le.

Découpez les filets de truite en deux dans le sens de la longueur et faites-les cuire à l'unilatéral, côté peau.

Retournez-les dans une assiette, peau sur le dessus, dans le but de finaliser la cuisson par inertie.

Torréfiez les graines de sarrasin.

Dressage : dans une assiette, faites deux traits de purée de carottes, entre eux, disposez le filet de truite et le croustillant d'Abondance sur le dessus, parsemez de graines de sarrasin et au dernier moment, ajoutez l'émulsion.

CROUSTILLANT D'ABONDANCE
TRUITE ET CAROTTES