

SÉBASTIEN RINDLISBACHER, AUBERGE COMMUNALE, VALLORBE VD

Schweizer Pilze
Champignons Suisses
Funghi Svizzeri

Tartare de truite et de shiitake avec chips de pleurotes du panicaut

Ingrédients pour 4 portions

500 G	TRUITE SAUMONNÉE* (SANS PEAU)
1	ÉCHALOTE
200 G	SHIITAKE
	HUILE D'OLIVE
	SEL, POIVRE
	PERSIL
200 G	PLEUROTES DU PANICAUT
1 DI	VIN BLANC

Préparation du tartare
Couper les shiitake en petits dés, les faire revenir brièvement dans l'huile et ajouter la moitié de l'échalote. Mouiller avec le vin blanc et laisser mijoter un instant. Réserver au frais.
Couper finement le filet de truite saumonnée très frais et assaisonner. Remplir une forme en alternant le mélange de champignons et le mélange de poisson.

Préparation des chips
Déposer les pleurotes du panicaut finement hâchés sur une plaque à gâteau, badigeonner d'huile d'olive et saler légèrement. Cuire dans le four à 180° jusqu'à consistance croustillante.

Schweiz. Natürlich. BIOSUISSE

*QUALITÉ SUSHI

Autres recettes sous: www.biopilz.ch