



SUSHIS DE TRUITE SAUMONÉE DU LAC DE NEUCHÂTEL

Ingrédients pour les sushis

- 3 filets de truite saumonée
- Oeufs de bondelle
- Citron caviar
- Aneth
- Estragon
- Huile de moutarde
- Jus de betterave
- Sel
- poivre
- Fleur de sel

Décoration

- 1 Pomme Granny-smith
- 2-3 Cornichons
- 2-3 radis
- Concombre vinaigre sushi
- Liqueur de riz
- Curcuma
- Jus de betterave
- Gentiane
- Yaourt grec
- Raifort

Ingrédients pour la salade de pommes de terres

- 350g de pommes de terres
- 3dl crème
- 1 citron
- Sel poivre

Préparation

Faire mariner un des filets de truite dans du jus de betterave durant 3h au frais. Après ce laps de temps couper le filet en fines tranches.

Déposer le 2^e filet de truite sur du film alimentaire. Le recouvrir d'estragon, de fleur de sel et de poivre.

Emballer soigneusement et réserver durant 3h au frais. Après ce laps de temps couper le filet en fines tranches.

Cuire tout d'abord les pommes de terres dans de l'eau salée.



Faire attention de garder les pommes de terre croquantes. Laisser refroidir et découper en petits cubes.

Sauce pour la salade de pomme de terre:

Dans un cul de poule, verser la crème, le citron puis saler et poivrer.

Incorporer les pommes de terres froides et soupoudrer d'aneth ciselé, réserver au frais.

Dressage

Sur un emporte-pièce enrouler les lamelles de concombre mariné.

Ajouter à l'intérieur de l'emporte-pièce la salade de pommes de terre.

Répéter cette opération 3 fois. Pour le dernier médaillon remplacer la salade de pommes de terres par le sushi de truite saumonée.

Retirer l'emporte-pièce délicatement et recouvrir les 2 médaillons de salade de pommes de terre avec les

Faire mariner des tranches fines de concombre dans le vinaigre de sushi, la liqueur de riz et le curcuma

Découper le 3ème filet de truite en petits cubes et les placer dans un cul de poule.

Ajoutez l'huile de moutarde, le citron caviar, le sel et le poivre. Bien mélanger, réserver.

finer tranches de filets marinés à la betterave et à l'estragon.

Pour le 3^e médaillon de sushi déposer une petite quenelle d'oeufs de bondelle fumé.

Pour terminer décorer avec des barettes de Granny-smith, des rondelles de radis et de betterave et déposer quelques gouttes de yaourt grec au raifort et de purée de betterave à la gentiane