



## LA TRUITE ARC-EN-CIEL : DES BALLOTINES AUX LÉGUMES

### Ingrédients

- 2 truites bio
- 1 poireau
- 4 carottes
- Absinthe
- Chips maison

### Préparation

Emincer finement le vert foncé du poireau. Le faire tomber au beurre avec un peu d'eau puis le mixer en purée. Ajouter un peu d'absinthe (environ 0,5dl).

Faire une julienne avec le vert clair du poireau et les carottes. Blanchir les légumes un petit moment dans de l'eau bouillante.

Faire des ballottines avec les filets de truite en mettant

la belle chair dessous. Disposer dessus un peu de julienne de légumes et les rouler.

Assaisonner de sel et de poivre et les emballer de film alimentaire. Les mettre dans un plat au four à vapeur ou au bain-marie pendant 15 minutes puis retirer le film.

Les couper en biseau.

### Dressage

Disposer un peu de purée sur les assiettes et poser dessus les ballottines.

Garnir les assiettes avec des chips maison.

### Accord en vin

Pinot Gris, Cave de Lauriers, Cressier

