

Filet de truite grenobloise, siphon beurre noisette

Pour 4 personnes
2 pièces de truites
beurre

Garniture Grenobloise

100 g d'échalote
100 g d'oignon rouge
50 g de Câpres
5 dl de fumet de poisson
(on peut utiliser un cube pour le préparer)
25 cl de vin blanc
20 g de jus de citron
20 g de jus de câpre
25 g de persil
80 g de pain de mie
beurre

Coulis de persil

1 gros bouquet de persil plat
Fumet de poisson

Siphon

75 g de Beurre noisette
75 g de Blanc d'œuf
50 g de Crème

Préparation

Truites

Lever les truites en filets. Les mettre au sel une minute puis les rincer. Réserver 1 filet par personne.

Siphon beurre noisette

Réaliser un beurre noisette, puis ajouter la crème. Porter à ébullition puis laisse tiédir.
Ajouter les blancs d'œuf puis mixer à nouveau et mettre en siphon. Maintenir au chaud à 56°C.

Garniture Grenobloise

Ciseler les échalotes et les oignons rouges. Rincer les câpres et les concasser.
Tailler le pain de mie en petits croutons de 2mm de côté que l'on poêlera doucement au beurre.
Faire réduire doucement, le fumet de poisson, le vin blanc avec les échalotes et l'oignon ajouter les câpres à mi-cuisson et réduire à sec. Assaisonner la préparation avec du jus de câpre et du jus de citron, sel et poivre.

Coulis de persil plat

Cuire le persil plat à l'anglaise, le mixer avec un peu de fumet de poisson, puis passer au chinois et mettre en pipette.

Finition et Dressage

Poêler les filets de truite doucement au beurre. Maintenir le siphon de beurre noisette au chaud
Chauffer la grenobloise et lui ajouter le persil ciselé et les croutons pour qu'ils restent croustillants.

Disposer la grenobloise dans le fond de l'assiette et poser le filet de truite dessus.
Déposer le coulis de persil en petits points dans le bas de l'assiette. Ajouter le siphon beurre noisette.