



Truite du Vercors

Saint-Félicien, Noix, Antésite et Fleur de Sureau

Pour 4 personnes : 4 filets ou 2 truites de 600g (pièce), 4 belles pommes de terre Charlotte, 250g de noix de Grenoble en cerneaux, ½ litre de lait entier, 1 bouteille d'Antésite Réglisse Anis, 1 pot de fleur de sureau, 1 Saint Félicien, du beurre demi-sel

Préparer les filets, les cuire dans un plat côté peau, avec un fond de bouillon de légume, d'huile d'olive et d'estragon concassé. Saler, poivrer et cuire pendant 20 minutes à basse température.

Cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée pendant 20 minutes.

Faire réduire l'Antésite dans une casserole. Concasser au couteau les noix en cerneaux, les colorer au beurre demi-sel noisette, ajouter du lait froid à hauteur et laisser cuire à frémissement pendant 20 minutes.

Mixer la préparation aux noix, passer au chinois, vérifier l'assaisonnement et émulsionner au dernier moment.

Tailler les pommes de terre en tranches d'un centimètre dans la longueur, ajouter le Saint Félicien tranché et passer quelques instants sous le grill du four. Dresser le lait de noix émulsionné, la gelée du sureau et la réduction d'Antésite.