

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
*La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)*

Tartare de truite



INGRÉDIENTS pour 10 cuillères



Miam!

- 300 g de truite
- 120 g d'algues
- 120 g de citrons verts
- 200 g d'oranges

- 120 g de pommes
Granny Smith
- 1 galette de sarrasin
- 10 cl d'huile d'olive

RECETTE

- + Tailler les filets de truite en petits dés
Réaliser le condiment du tartare avec une brunoise de pommes et d'algues, les segments d'oranges et de citrons taillés finement, lié à l'huile d'olive.
Réaliser la chips de galette de sarrasin.

Petits cubes de filet de truite cru de la pisciculture... agrémentés de salicornes et de dés de pommes Granny Smith, marinés avec un mélange acidulé et parfumé d'huile d'olive, de jus de citron vert et d'orange.