

CHEFFE Blanche Loiseau

**LA RECETTE**  
**FILETS DE TRUITE / ASPERGES / LIERRE TERRESTRE**



## **INGRÉDIENTS**

### **MARCHE POUR 4 PERSONNES**

4 filets de truite  
Saumure  
Lierre terrestre  
400g d'asperges sauvages  
Huile d'olive  
Quatre citrons  
Un Pierre-qui-vire affiné  
Crème fraîche  
Huile de lierre terrestre

## **PRÉPARATION**

Lever les filets de truites.

Saumurer les filets pendant 4min.

Cuire les filets sous vide avec une pâte de lierre terrestre.

Poêler rapidement à l'huile d'olive les asperges sauvages et les mettre de côté encore bien croquantes.

Préparer une pâte de citron brûlés : brûler des citrons coupés en deux au barbecue, récupérer la chair et la mixer pour former une pâte.

Réaliser une crème double de Pierre-qui-Vire, légèrement allongée à la crème fraîche puis assaisonnée sel.

### **DRESSAGE**

Déposer un morceau de truite et quelques asperges sauvages à côté.

Déposer une quenelle de crème double.  
Et enfin ajouter un filet d'huile de lierre terrestre.