Recette : mousse de truite jurassienne

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 5

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

Mousse de truite jurassienne

Recette pour 6-8 personnes

La truite affectionne tout particulièrement l'eau fraîche des ruisseaux. Mais c'est la truite du Doubs qui est la reine des eaux jurassiennes. Au même titre que ses congénères, moins vigoureuses, elle participe à l'élaboration de plats très diversifiés.

Temps de préparation: 1 h 30.

Ingrédients: 4 truites, 9 œufs, 5 dl de lait, 5 dl de crème (+ 2 dl pour la sauce), 20 g de ciboulette ciselée, poivre blanc et sel. Fumet de poisson: 80 g d'oignons coupés, 80 g de carottes, 150 g de bouquet garni, 200 g de beurre, 3 dl de vin blanc sec, 3/4 l d'eau, 8 lames de truffes, 12 fleurons de pâte feuilletée, poivre blanc et sel.

Préparation: prélever les filets de truite en réservant les arêtes et les têtes pour le fumet. Hacher et passer la chair au tamis. Incorporer cinq œufs, quatre jaunes d'œuf, la crème et le lait. Assaisonner. Passer le tout au mixer. Beurrer les moules et les remplir. Recouvrir d'alu et cuire au four à 160° C dans un bain-marie pendant 40 min. Retirer du four, démouler et dresser sur un plat. Napper avec la sauce. Décorer de lames de truffes et de fleurons.

Sauce: préparer le fumet de poisson, réduire de moitié. Passer, crémer et incorporer le beurre en flocons au fouet. Assaisonner. Ajouter la ciboulette.

Boisson: Blanc du lac de Bienne, Auvernier blanc ou Dorin vaudois.