

## TRUITE DE ROMANGE,

### Crème de raifort

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn, 24 h à l'avance

#### **Ingrédients :**

400 g de filets de truite  
30 g de gros sel  
10 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
1 c à c de graines de coriandre  
1 c à c de cardamone  
1 anis étoilé  
1 clou de girofle  
1 c à c de baies de genièvre  
¼ de bâton de citronnelle  
100 ml de crème fleurette  
¼ de c à c de raifort  
Sel, poivre

#### **Préparation**

Mélanger le sucre, le sel, la gousse de vanille, la coriandre, la cardamone, le clou de girofle, les baies de genièvre, l'anis et la citronnelle coupée en morceaux

Sur une plaque, étaler une couche de mélange d'épices, puis disposer les filets de truite de Romanange et couvrir le reste du mélange

Placer la plaque au réfrigérateur pendant 24 h

Monter la crème fleurette en chantilly, j'assaisonne avec le sel, poivre et raifort, garder au frais

Retirer les filets de truite de la marinade, les rincer, essuyer avec un torchon

Servir la truite coupée en tranches fines et accompagnée de crème raifort.

## TEMPURA DE GROSSES CREVETTES

Recette pour 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

#### **Ingrédients :**

8 gambas crues  
1 salade sucrine  
1 c à s de purée de piment d'Espelette  
1 c à s de vinaigrette à la moutarde  
Piment d'Espelette  
Sel, poivre

### **Pour la pâte tempura :**

300g de farine à tempura

30 cl d'eau

### **Préparation**

Décortiquer les gambas, enlever la tête, laisser seulement les deux derniers anneaux et la queue.

Assaisonner de sel, poivre et piment

Laisser mariner

Préparer la pâte en mélangeant la farine et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laisser reposer 10 mn

Chauffer l'huile

Mélanger la purée de piment avec la vinaigrette

Couper la sucrose en 4, assaisonner avec la moitié de la vinaigrette

Avant d'utiliser la pâte, ajouter 2 glaçons.

Tremper ensuite les gambas dans la pâte et plonger dans l'huile chaude à 170°.

Faire frire jusqu'à coloration, puis égoutter sur du papier absorbant.

Saler et poivrer légèrement.

Servir accompagné des sucres et de la sauce vinaigrette au piment d'Espelette.