

# Les moraimières

## *Truite Confite, Chou-fleur, Citron, Carotte et Carvi*

Pour 8 personnes :

- 1 truite de 1,5/2kg.
- 1L d'huile d'olive
- 2kg. de gros sel
- 30gr. d'œuf de truite

Lever et désarêter les filets ; les mettre au sel durant une heure.

Rincer les filets.

Détailler en 8 portions puis les plonger dans l'huile d'olive à 50°C.  
Le temps est défini en fonction de la taille des portions (de 20 à 40 minutes).

Les égoutter sur un linge, assaisonner de fleur de sel, poivre sauvage, pâte de fruit citron, pickles et œufs de truite.

### Purée de chou-fleur

- 1 chou-fleur
- 100gr. de crème 12%

Cuire les sommités du chou à la vapeur pendant 20 à 30 minutes.

Mixer au blender.

Mettre à égoutter dans un linge sous presse pendant quelques heures.

Crémer et assaisonner.

### Pickles de chou-fleur

- 50gr. de petites sommités de chou-fleur
- 150gr. de vinaigre blanc
- 100gr. de vin blanc
- 5gr. de sel
- 10gr. sucre

Faire bouillir le vinaigre, le vin blanc, sel, sucre puis verser sur le chou-fleur. Laisser refroidir.

Pâte de fruit citron

- 100gr. de jus de citron
- 100gr. d'eau
- 25gr. de sucre
- 5gr d'agar-agar

Faire bouillir tous les ingrédients puis couler dans une terrine ou un moule. Laisser refroidir puis détailler.

Sauce carotte-carvi

- ½L de jus de carotte
- 15gr. de carvi
- 150gr. de beurre

Faire réduire le jus de carotte au 2/3 puis ajouter le carvi et beurre en parcelle. Assaisonner.