Rosace de pommes de terre Nicola

(sous Terra Nostra)

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Bières

Fruits et légumes

Poissons, crustacés et coquillages

Ingrédients

- ✓ 600 g de filet de truite saumonée
- ✓ 4 grosses pommes de terre (sous Terra Nostra)
- ✓ 1 kg de pousses d´épinards
- ✓ 1/4 l de crème fraîche
- ✓ 10 cl de bière "La Ramée" blanche
- ✓ 1 échalote
- ✓ 3 ou 4 cuil. à soupe d´huile d´olive
- ✓ 1 petit pot d'œufs de truite
- ✓ 1 bouquet de pourpier ou cresson
- ✓ sel
- ✓ poivre- noix de muscade

Préparation

Cuisez les pommes de terre au four avec l´épluchure pendant +/- 35 min. Quand elles sont cuites, tranchez-les et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d´huile d´olive. Réservez au chaud sur le côté.

Faites blanchir les épinards 2 min dans de l´eau bouillante, égouttez et faites suer dans un poêlon avec un peu d´huile d´olive. Assaisonnez. Coupez les filets de truite en lamelles de 2 cm. Saisissez-les dans une poêle avec de l´huile d´olive pendant 2 min. Assaisonnez et tenez au chaud.

Mettez la bière et l´échalote émincée dans un poêlon, laissez réduire jusqu´à 1/3. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire encore 5 min en tournant avec un fouet. Sur l´assiette, mettez les tranches de pommes de terre en rosace, déposez au centre les épinards et mettez les lamelles de truite au-dessus. Nappez de sauce tout autour et décorez avec les œufs de truite et les feuilles de pourpier. Servez bien chaud.

Les Ailes

Olivier Bianco

Avenue des Prisonniers de Guerre, 3,1490 Court-Saint-Etienne