



Chef Paul
 A domicile, ateliers.....
Paulguilhem11580@gmail.com
ail.com
 Tel : 06.32.40.43.21

RILLETTE DE TRUITE EN MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET MOUSSE COMBAWA

Rillette de truite :

Filet de truite 500g
 Mascarpone 200g
 Echalote confite 4 pièces
 Ciboulette 1 bouquet
 Un Citron vert
 Un Citron jaune
 Une Pomme granny

Cuire le filet de truite 8 minutes au four traditionnel à 120°, assaisonner en sel, zeste de citron, huile d'olive. Laisser refroidir 2 heures au frais. Dans la cuve d'un batteur à l'aide de la feuille, effiloche la chair de truite en y incorporant la mascarpone, les échalotes confites hachées, la ciboulette ciselé, la pomme couper en petit cubes. Rectifier

Mousse combawa :

Crème 250g
 1 jus de citron
 1 citron combawa
 Mascarpone 50g

Au batteur, monter la crème avec le mascarpone, assaisonner en sel, jus de citron et zeste de combawa.

Tuile de pomme de terre :

Pulpe de pommes nature de terre 150g
 Huile d'arachide 15g
 Fécule de pomme de terre 18.5g
 Sel/poivre
 Eau 200g

Dans un verre mesureur, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant, réaliser les tuiles sur un tapis antiadhésifs, cuire au four à 140°C 30 minutes.



Chef Paul
 A domicile, ateliers.....
Paulguilhem11580@gmail.com
ail.com
 Tel : 06.32.40.43.21

RILLETTE DE TRUITE EN MILLE FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET MOUSSE COMBAWA

Rillette de truite :

Filet de truite 500g
 Mascarpone 200g
 Echalote confite 4 pièces
 Ciboulette 1 bouquet
 Un Citron vert
 Un Citron jaune
 Une Pomme granny

Cuire le filet de truite 8 minutes au four traditionnel à 120°, assaisonner en sel, zeste de citron, huile d'olive. Laisser refroidir 2 heures au frais. Dans la cuve d'un batteur à l'aide de la feuille, effiloche la chair de truite en y incorporant la mascarpone, les échalotes confites hachées, la ciboulette ciselé, la pomme couper en petit cubes. Rectifier

Mousse combawa :

Crème 250g
 1 jus de citron
 1 citron combawa
 Mascarpone 50g

Au batteur, monter la crème avec le mascarpone, assaisonner en sel, jus de citron et zeste de combawa.

Tuile de pomme de terre :

Pulpe de pommes nature de terre 150g
 Huile d'arachide 15g
 Fécule de pomme de terre 18.5g
 Sel/poivre
 Eau 200g

Dans un verre mesureur, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant, réaliser les tuiles sur un tapis antiadhésifs, cuire au four à 140°C 30 minutes.

