

# “Cuisiner la truite fumée en un éclair”

(éclair salée, crème de raifort, tomates confites, radis noir, pommes de terre, truite fumée)



## La recette pour 8 personnes:

### La pâte à choux :

[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=146](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=146)

- eau 0.250 l
- beurre 0.100 Kg
- sel 5 gr
- farine 0.175 Kg
- œufs 0.250 Kg
  
- Mettre dans une russe (casserole), l'eau, le sel, le beurre en petit morceaux.

Faire bouillir l'ensemble (attention il faut que le beurre soit fondu avant l'ébullition), puis verser d'un seul coup toute la farine tamisée hors du feu.

Bien remuer à la spatule pour former une boule (empois d'amidon).

Déposer dans un recipient, refroidir quelques minutes.

Ajouter petit à petit les oeufs en travaillant énergiquement la pâte à chaque fois.

Astuce pour peser les oeufs :

[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=130](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=130)

Coucher les éclairs à la poche à douille.

[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=57](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=57)

Faire cuire au four à 170°C (thermostat 6), environ 20 min.

## Réaliser la crème au raifort :

[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=747](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=747)

Denrées	Unités	Quantités
Crème supérieure 35% MG	Kg	0,200
Ciboulette	Botte	1/8
Raifort	Kg	0,020
Sel	PM	PM

Placer la crème liquide 35% de matière grasse au frais 2h à l'avance,

Verser dans un récipient à fond rond (cul de poule), déposer celui-ci sur un autre, contenant de la glace.

Foisonner (fouetter) la crème

Ciseler la ciboulette

Incorporer à la crème fouettée le raifort, la ciboulette et le sel

Réserver au frais.

## Les tomates confites :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/?id=219>

Tomate Roma (allongée) : 1 kg

Ail : 0,003 kg

Huile d'olive : 0,100 kg

Thym : 0,005 kg

Sel : 0,005 kg

Sucre : 0,010 kg

Monder les tomates [http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=3](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=3)

Couper les en deux dans le sens de la hauteur

Les épépiner

Déposer les quartiers de tomates dans une calotte, assaisonner, sucrer légèrement, ajouter d'huile d'olive et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Étaler les demi-tomates sur une plaque muni d'un papier sulfurisé, sans qu'elles ne se touchent. Piquer et écraser l'ail, répartir sur les tomates ainsi que la fleur de thym. Arroser avec le jus résiduel de la calotte, puis arroser de nouveau avec un flet d'huile d'olive.

Enfourner à 90°C pendant 2h30 à 3h

Retirer les tomates confites et refroidir

Réserver au frais

## **La truite fumée :**

[http://www.m6.fr/emission-100\\_mag/videos/11288650-100\\_terroir\\_cyril\\_lignac\\_perce\\_les\\_secrets\\_de\\_la\\_truite.html](http://www.m6.fr/emission-100_mag/videos/11288650-100_terroir_cyril_lignac_perce_les_secrets_de_la_truite.html)

Couper la tête et la queue, réserver pour le décor.

Retirer le peau (très facile)

Lever les filets

Réserver au frais

## **Les éléments de décors :**

Pommes de terre à chair ferme : 1 kg

Pousses d'épinard : 0,100 kg

Radis noir : 0,100 kg

Radis : 0,050 kg

Vinaigre balsamique : 0,010 L

Huile d'olive : 0,030 L

Oeuf de truite : 0,040 L

Baies roses : 0,002 kg

Cuire les pommes de terre en robe des champs

[http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=569](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=569)

éplucher, trancher.

Tailler les rondelles de radis.

Faire une vinaigrette, assaisonner les pommes de terre et les pousses d'épinard.

## **Le glaçage :**

Crème liquide : 0,025 kg

Gélatine feuille : 0,004 kg

Sauce mayonnaise : 0,125 kg

Faire une mayonnaise [http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id\\_article=34](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/spip.php?page=video&id_article=34)

Mettre à temper les feuilles de gélatine dans l'eau froide (20min). Presser.

Chauffer la crème, ajouter et fondre la gélatine

Verser sur la mayonnaise et mélanger

### **Montage de l'éclair :**

- Couper l'éclair en deux
- Glacer le dessus avec la sauce mayonnaise collée et décorer avec les oeufs de truite. Réserver au frais.
- Tapisser le fond de l'éclair avec les filets de truite fumée
- Déposer la crème au raifort intercalée avec les tomates confites
- Redéposer dessus un filet de truite fumée
- Couvrir l'éclair
- Décorer avec les tranches de radis noir
- Reconstituer la truite dans l'assiette (tête, queue) et déposer l'éclair pour remplacer le corps.
- Décorer l'assiette avec les éléments de décor.

*Recette imaginée et réalisée pour le magazine Île-de-France par les apprentis Cuisiniers seulement en première année du lycée des métiers Camille-Claudé de Mantes la Ville encadrés par leur professeur de cuisine Laurent Nadiras.*

<http://www.lyc-metiers-mantes.ac-versailles.fr/>

### **Les élèves :**

**Capard Lukas**

**Denis Corentin**

**Froger Nathan**

**Gasse Alexis**

**Godefroy Bastien**

**Lebretonchel Adrien**

**Lejeune David**