

CRÉPINETTES DE TRUITES A L'INFUSION DE VERVEINE (6 personnes)

- 2 truites = 300 g de chair
- 3 blancs d'œufs
- 20 cl de crème
- Sel, poivre
- 12 feuilles de bettes

Pour la sauce :

- 10 brins de verveine
- 20 cl de crème
- Sel, poivre, gingembre
- 1 échalote, 1 carotte, quelques queues de persil

Faire désarêter les truites ou le faire réaliser par votre poissonnier.

Faire un fumet avec les arêtes et l'échalote, la carotte et le persil.

Passer et faire infuser la verveine dans ce liquide.

Mixer au cutter la chair des truites, ajouter les blancs d'œufs, mixer, puis les 20 cl de crème, mixer afin d'obtenir un appareil très souple.

Saler, poivrer.

Faire blanchir les feuilles de bettes.

Mouler à la cuillère dans les feuilles de bettes la préparation.

Faire cuire à la vapeur 2 minutes.

Faire réduire le fumet et la crème afin d'avoir une sauce légèrement sirupeuse.

Dresser sur une assiette avec déco et napper le pourtour des crépinettes avec la sauce.