

Bouchées de truite fumée sur son blinis au blé noir

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 4 min 30

Recette pour votre

Cook'in

Guy
Demarle

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

Pour la pâte à blinis au blé noir (48 mini cylindres)

- 1 œuf
- 250 g de lait entier
- 5 g de miel d'acacia
- 2 tours de moulin à poivre 5 baies
- 2 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 150 g de farine de blé noir 5 g de levure chimique

Pour les bouchées de truite fumée (48 tourbillons)

- 150 g de truite fumée (ou saumon fumé)
- 8 brins de ciboulette
- 375 g de crème fleurette entière 30% MG
- 4 g d'agar-agar

Pour le montage et la finition

- des œufs de truite
- des petits brins de ciboulette

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À BLINIS AU BLÉ NOIR (48 MINI CYLINDRES)

Préchauffer le four à 220°C. Placer les empreintes Mini-cylindres sur la plaque alu perforée. Mélanger tous les ingrédients 1 minute - vitesse 6. Lisser la pâte par 2 tours - fonction TURBO. Dresser la moitié de la pâte dans les empreintes Mini-cylindres et enfourner 15 à 20 minutes au four. Démouler et recommencer l'étape avec le reste de pâte. Laisser refroidir et réserver

POUR LES BOUCHÉES DE TRUITE FUMÉE (48 TOURBILLONS)

Placer les empreintes Tourbillon sur la plaque alu perforée et mettre au congélateur. Pendant ce temps préparer les bouchées. Mixer la truite fumée 30 secondes - vitesse 6. Couper la ciboulette à l'aide des ciseaux à herbes. Mixer à nouveau 20 secondes - vitesse 6. Racler bien la paroi pour décoller la pâte de truite. Ajouter la crème et chauffer 2 minutes - 80°C - vitesse 4. Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition 2 minutes 30 - 100°C - vitesse 4. Lisser par 2 tours - fonction TURBO. A l'aide de l'entonnoir automatique, dresser dans les empreintes sorties du congélateur. Placer pour prise au réfrigérateur 20 à 25 minutes.

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION

Démouler et déposer une bouchée de truite sur chaque blinis au blé noir. Couper la pointe et poser 3 œufs de truite et 1 morceau de brin de ciboulette.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
BLINIS AU BLÉ NOIR	Tous les ingrédients	1 min		6	
		2 T			TURBO
BOUCHÉES DE TRUITE FUMÉE	Truite fumée	30 sec		6	
	Ciboulette ciselée	20 sec		6	
	Crème	2 min	80°C	4	
	Agar agar	2 min30	100°C	4	
		2T			TURBO

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)