

Bouchées de truite fumée sur son blinis au blé noir

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Cuisson :	20 min
Froid :	20 min
Coût :	3
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

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

1 oeuf 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 oeufs de truite des petits brins de ciboulette

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
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.		1 min		6	
Lisser la pâte par 2 tours - fonction TURBO.					2T
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				0	
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.		30 sec		6	
Couper la ciboulette à l'aide des ciseaux à herbes. Mixer à nouveau 20 secondes - vitesse 6.		20 sec		6	
Racler bien la paroi pour décoller la pâte de truite. Ajouter la crème et chauffer 2 minutes - 80°C - vitesse 4.		2 min	80 °C	4	
Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition 2 minutes 30 - 100°C - vitesse 4.		2 min 30 sec	100 °C	4	
Lisser par 2 tours - fonction TURBO					2T
A l'aide de l'entonnoir automatique, dresser dans les empreintes sorties du congélateur. Placer pour prise au réfrigérateur 20 à 25 minutes.				0	
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.				0	