



## **PAVÉ DE TRUITE EN CROUTE DE HARICOTS BLANCS, COULIS DE PIQUILLOS, RIZ VÉNÉRÉ ET POIREAUX JUSTE ÉTUVÉS**

### **Ingrédients : pour 10 personnes**

#### Pavés de truite en croute

- 1 kg de pavés de truite portionnés à 100 gr
- 300 kg de haricots blancs appertisés et égouttés
- 10 gr d'ail
- 30 gr de moutarde
- 100 gr de chapelure de pain complet
- ½ botte de ciboule ou ciboulette
- 2,5 gr de sel
- 1 gr de piment d'Espelette
- 40 gr de lait en poudre
- 30 gr d'huile d'olive

#### Riz vénéré

- 250 gr de riz Vénére
- 30 gr de pâte de miso
- 30 gr d'huile d'olive
- ½ botte d'oignons cebettes
- 100 gr d'échalotes

#### Poireaux étuvés

- 1 kg de poireaux
- Qs huile d'olive
- QS de sel

#### Coulis de piquillos

- 140 gr de piquillos égouttés
- QS de crème liquide
- QS vinaigre



#### Poudre décoration

- 1/3 boîte d'anchois au sel
- 1/3 boîte d'olives noires
- 100 gr de chapelure
  
- QS citron
- QS d'huile d'olive

### **Préparation**

Rincer abondamment le riz à l'eau claire. Une fois le riz rincé, le mettre dans une grande casserole d'eau salée et porter à ébullition. Placer un couvercle et compter 45 minutes de cuisson. Égoutter le riz en fin de cuisson et laisser refroidir.

Laver et préparer les poireaux et les tailler en spaghetti.

Les mettre en cuisson 10 minutes dans un four vapeur, puis les vaporiser d'huile d'olive juste avant de servir.

Plaquer les truites de truite.

Mettre les haricots blancs, la moutarde, l'ail et la chapelure de pain complet dans un mixer pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le piment d'Espelette et la ciboulette, mixer à nouveau et dresser cette purée sur les pavés de truite. Mettre au four à 120°C avec une sonde à cœur à 63°C.

Mettre les piquillos, la crème liquide, le vinaigre, le citron et l'huile d'olive dans un blender et mixer pour obtenir un coulis onctueux. Rectifier l'assaisonnement.

Mixer grossièrement les anchois, les olives noires et la chapelure et mettre à sécher au four. Passer au mixer pour obtenir la poudre de décoration.

### **Dressage**

Dans une assiette creuse, disposer le riz Vénéré avec l'oignon vert, déposé sur le dessus la truite, puis les poireaux et avec poudre d'anchois.

Terminer avec un peu de coulis de piquillos.



**Chef Grégoire MAILLE**

**Réseau Restau'co**

1 rue Tabourot des Accords – La Cuverie

21000 Dijon