



CISELÉ D'OMBLE CHEVALIER MARINÉ À L'HUILE DE NOIX AOP ET FLEUR DES ALPES

– Pour 4 personnes - Recette de Romain Dercile - Restaurant Fleur de Sel à Cossonay –

Ingrédients :

- 1 pièce d'omble chevalier de 0,800 kg
- 150 g d'Huile de noix AOP du Moulin de Sévery
- 50 g de raifort frais
- 2 branches de céleri
- 50 g de cerneaux de noix
- 100 g de consommé d'omble
- 10 ml de pulpeux de coing
- Fleur des Alpes

Préparation :

Tailler le filet d'omble en petits cubes « ciselé » puis mettre à mariner avec le raifort, l'Huile de noix AOP et le Fleur des Alpes pendant 20 minutes.

Tailler en biseaux le céleri branche, puis le faire cuire rapidement dans une poêle chaude.

Tailler en deux les cerneaux de noix par le milieu et réserver.

Monter le consommé d'omble avec le pulpeux de coing et 50 g d'Huile de noix AOP.

Dressage :

Verser 2 belles cuillères à soupe du consommé vinaigré au fond d'une assiette creuse puis dresser le ciselé d'omble en forme de quenelle au centre.

Déposer délicatement sur la quenelle les cerneaux de noix ainsi que le céleri branche, et trancher la sauce avec un trait d'Huile de noix AOP pour terminer.



**KULINARISCHE
GENUSSORTE**