



Bricelets Vaudois di Trota del Lago al Dézaley

Impasto per Bricelets:

- 125g di Uva Chasselas
- 150g di Panna Doppia al 45%
- 125g di Farina Fiore
- 2g di Sale

Mousse di Trota:

- 100g di Trota Affumicata
- 100g di Panna al 35%
- 10g di Scalogno tritato finemente
- 5g di Rafano
- 2g di Aneto tritato
- 5g di Succo di Limone
- 1 Scorza di Limone

Preparazione:

Bricelets:

In una ciotola, mescolare con una frusta la panna doppia, l'uva Chasselas e il sale. Incorporare la farina e mescolare bene per evitare grumi. Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora.

Scaldare la piastra per bricelets, stendere un po' di impasto e chiudere. Cuocere per 1 minuto, quindi arrotolare immediatamente intorno a una spatola di legno per ottenere un cilindro. Ripetere l'operazione finché non si esaurisce l'impasto.

Mousse di trota:

Mescolare lo scalogno, il rafano, il succo e la scorza di limone. Tritare finemente la trota affumicata e aggiungerla al composto. Montare la panna fino a ottenere una consistenza spessa, quindi incorporare delicatamente il composto di trota affumicata. Mettere da parte in una sac-à-poche.

Finitura:

Riempire delicatamente i bricelets con la mousse. Decorare con alcuni germogli e fiori secondo la propria ispirazione.

