



Bricelets Vaudois de Truite du Lac au Dézaley

Appareil à Bricelets :

- 125g Chasselas
- 150g Crème Double 45%
- 125g Farine Fleur
- 2g Sel

Mousse de Truite :

- 100g Truite fumée
- 100g Crème 35%
- 10g Échalote ciselée finement
- 5g Raifort
- 2g Aneth hachée
- 5g Jus de citron
- 1 Zeste de citron

Préparation :

Bricelets :

Dans un bol, mélanger avec un fouet la crème double, le chasselas et le sel. Incorporer la farine et bien remuer pour qu'il n'y ait pas de grumeau. Laisser reposer 1 heure au frais.

Chauffer le four à bricelets, étaler un peu de pâte et refermer. Cuire 1 minute puis rouler immédiatement autour d'une spatule en bois pour obtenir un cylindre. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte

Mousse de truite :

Mélanger l'échalote, le raifort, le jus et zeste de citron. Hacher finement la truite fumée, et l'ajouter à la préparation.

Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture bien épaisse. Incorporer délicatement le mélange de truite fumée. Réserver dans un sac à dresser

Finition :

Remplir délicatement les bricelets avec la mousse. Décorer avec quelques pousses et fleurs suivant votre inspiration.

