

FICHE DE RECETTE

Truite fumée façon escavèche

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	30MIN + 30 MIN
Prix / Portion (HT) :	3,13

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Purée de butternut		
Truite fumée	kg	0,8
Vinaigre d'alcool Bio	L	0,5
Beurre sans sel bio	kg	0,1
Farine de froment bio	kg	0,1
eau	l	0,5
Oignons rouges	Kg	0,25
Aromates (thym, laurier)	pm	1
Citron jaune	Pièce	1
sel et poivre	pm	
sucre S2	Kg	0,15

Nettoyer et émincer les oignons en rouelles fines

Réaliser une liaison à chaud beurre+farine et ajouter l'eau et le vinaigre

Laisser refroidir avec des tranches de citron et les aromates, assaisonner

Faire bouillir le vinaigre restant, le sucre, les aromates et du poivre en grain pendant 2 minutes

Verser le mélange sur les oignons, couvrir, refroidir lentement

Dresser harmonieusement la truite, la sauce et quelques oignons pickels

Les "+++ " pour la durabilité

Cette recette peut être réalisée avec des butternuts, carottes, autres courges, ...

Prix au kg/l prix/portion

22,59	1,8072
1,69	0,0845
11,9	0,119
3,8	0,038
	0
1,97	0,04925
7,16	0,716
1,75	0,175
	0
9,57	0,14355