



## FILET DE TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC À L'ESSENCE DE CAROTTE, AU GINGEMBRE ET À LA BIÈRE CAVIAR DE TRUITE

Rendement : 6 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 6 filets de truite de 100 g
- 300 ml de jus de carotte
- 100 ml de crème 35%
- 200 ml de bière
- 1 c. à soupe de gingembre
- 1 c. à soupe d'échalote sèche
- 100 ml de vin blanc
- 300 g de beurre doux
- Caviar de truite

### MÉTHODE :

Dans une casserole, mettre le jus de carotte, le gingembre, l'échalote, la crème 35% et le vin blanc. Faire réduire au  $\frac{3}{4}$  puis, hors feu, ajouter le beurre en cubes. Bien fouetter.

Saler et poivrer les filets de truite puis les poêler au beurre (ou bien cuire à la vapeur). Une fois cuits, déposer-les dans une assiette.

### MONTAGE :

Napper avec le beurre blanc et terminer la présentation en garnissant avec le caviar de truite (ou toute autre sorte de caviar). Ajouter les légumes de votre choix.

**Daniel St-Pierre**  
**Chef exécutif**

**Hôtel La Sapinière. Téléphone : (819) 322-2020**