





Feuilleté de truite de la Sioule aux épinards et son beurre à l'AOC Côtes-d'Auvergne



Chef cuisinier
Jean-Michel CERCY
et son équipe
Collège Roger Quillot
CLERMONT-FERRAND



Préparation
45 min



Cuisson
20/30 min



4/5
Personnes

INGRÉDIENTS

Pour le feuilleté :

- 1 truite Fario de la Sioule (250/300 g), deux filets
- 1 échalote
- 1 pâte feuilletée (300 g)
- 200 g d'épinards frais
- 100 g de carottes
- 1 jaune d'œuf

Pour le beurre :

- 125 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 échalote
- 10 cl de Côtes-d'Auvergne blanc
- 1/2 citron - sel - poivre

Pour le feuilleté :

- Laver les filets, retirer la peau et réserver au frais.
Réaliser une brunoise de carottes : braiser les carottes avec l'échalote hachée.
Retirer les queues des feuilles d'épinards, laver et faire fondre au beurre, assaisonner.
- Découper un rectangle de 20x30 cm environ dans votre pâte feuilletée.
Déposer sur la longueur et au centre le premier filet de truite, assaisonner.
Sur le dessus, ajouter les épinards et la brunoise de carottes.
Recouvrir avec le second filet, assaisonner.
- Rabattre et fermer de chaque côté le feuilletage, percer une petite cheminée sur le dessus.
- Dorer avec le jaune d'œuf, disposer sur une plaque avec du papier cuisson.
- Faire cuire 20/30 minutes à 180/200 °C.

Pour le beurre au Côtes d'Auvergne :

- Faire une réduction de Saint-Verny blanc avec l'échalote hachée.
- Ajouter la crème fraîche et réduire légèrement.
Hors du feu, ajouter au fouet le beurre ramolli, assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre.
- Dresser le feuilleté avec le beurre en ajoutant, selon envies, des carottes et des girolles.