



Ballottine de Filet de Truite saumonée Fourré au Munster blanc en habit de Bacon



Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 800g de filet de truite saumonée
- 2 blancs d'œufs,
- 1l de crème liquide,
- 300g de munster blanc,
- 12 tranches de bacon,
- 2 échalotes,
- 150g de munster bien affiné,
- Vin blanc,
- Sel, poivre.

Recette :

- Désarêter et enlever la peau du filet de truite, tailler 12 petites escalopes de 50g environ. Faire une mousseline avec les chutes de filet de truite, les 2 blancs d'œufs et 1,5 dl de crème. Couper en petit rectangle le munster blanc.
- Découper 6 carrés de film alimentaire. Sur chaque petit carré, mettre une tranche de bacon, ensuite une escalope de truite, sur les escalopes ajouter un peu de mousseline, un petit rectangle de munster, de nouveau un peu de mousseline, la deuxième escalope de truite et terminer par la tranche de bacon et rouler le tout pour former 6 petites ballottines.
- Confectionner la crème de munster. Dans une casserole faire suer les 2 échalotes finement ciselées, déglacer au vin blanc, laisser réduire légèrement, rajouter la crème, laisser réduire de nouveau et monter avec le munster affiné couper en petit cube, filtrer et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Cuire les ballottines à la vapeur environ 8 à 10 minutes. Les retirer du film étirable, les dresser sur assiette, nappé de crème de munster, décoré à votre goût.
- Ces ballottines peuvent être servies avec du riz safrané ou pourquoi pas avec des kneffes à l'ail des ours.

Bon appétit !