

Rollitos de Trucha con Langostinos y Espárragos



Ingrédients pour 4 personnes:

Rouleaux

de truite:

Une Truite de mer.

1 dl de Sel.

1 litre d'Eau.

4 queues de Langoustine.

Coriandre moulue.

16 Asperges vertes.

Chips de pommes de terre:

Quelques Pommes de Terre ratte (quantité selon grosseur).

Huile de friture.

Sel.

Noix de coco et sauce curry:

2 Échalotes.

2 brins de Citronnelle.

2 cuil à café de Curry doux.

40 gr de Beurre.

0,4 dl de Vin blanc sec.

1 boîte de Lait de Coco.

70 g de Beurre non salé.

Jus d'un Citron.

Préparation:

- Lever les filets de truite, et découper une sorte de "tapis" de 7 à 8 mm d'épaisseur.
- Faire mariner ce morceau dans de la saumure (sel et eau) pendant environ 15 min.
- Parer les langoustines, et faire revenir les queues dans une poêle à feu moyen, avec un peu de coriandre et de sel dessus.
- Rafraîchir les langoustines.
- Sortir le poisson de la saumure et bien l'essuyer avec un chiffon.
- Rouler les langoustines dans le poisson, et envelopper le tout dans un film plastique.
- Cuire 14 min à 70°C.
- Couper en tranches.
- Laver et peler les asperges.
- Blanchir à l'eau légèrement salée, et rafraîchir rapidement afin de stopper la cuisson.
- Laver et couper l'échalote et la citronnelle, ajouter le curry et le beurre.
- Faire sauter.
- Verser le vin blanc et faites réduire d'un tiers.
- Ajouter le lait de coco, et porter à ébullition.
- Filtrer la sauce, puis fouetter avec le beurre.
- Saler, poivrer et ajouter le jus d'un citron.
- Éplucher les pommes de terre, et trancher très finement.
- Faire frire.
- Présenter en plaçant les rouleaux de truite sur les asperges.
- Napper de sauce, et terminer la décoration avec les frites de pommes de terre ratte et quelques feuilles de roquette.