

## Rillettes de truite au Prémices d'avril

N'hésitez pas à varier les herbes fraîches selon votre goût et la saison, ou encore ajoutez un peu de truite fumée pour jouer avec le goût de l'érable. « Dégustable », comme disent nos enfants!

### 10 portions

Préparation : 20 minutes

Temps de repos : 2 heures

Cuisson : 5 minutes



**Accord :** Val ambré, Prémices d'avril, Mousse des bois

### Ingrédients

- 500 g de truite (Omble chevalier, omble de fontaine, truite grise)
- 75 ml de Prémices d'avril
- 25 ml de fumet de poisson (ou de bouillon de légumes)
- 50 g de beurre salé
- 15 ml de sirop d'érable foncé
- 100 g d'échalote grise
- 15 ml d'aneth frais haché
- 30 ml d'oignon vert haché finement

### Préparation

01 – Retirer la peau et les arêtes du filet de truite, puis tailler en petits dés.

02 – Porter à ébullition le Prémices d'avril, le fumet de poisson, le beurre salé, le sirop d'érable et l'échalote grise. Verser la préparation très chaude sur le poisson et couvrir environ 5 minutes.

03 – À l'aide d'une fourchette, écraser les morceaux de poissons (cette étape peut également se faire au mélangeur sur socle avec la palette). Ajouter les fines herbes. Bien mélanger afin que le tout soit homogène. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

Disposer dans des pots ou contenants de service.

Couvrir et réfrigérer 2 heures minimum.

### NOTES DU CHEF

La préparation se congèle et se décongèle rapidement dans l'eau froide, vous pouvez donc prévoir de faire des réserves pour vos repas de dernières minutes.