



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

- 1 Cuire les perles dans une grande chauffante salée, refroidir, assaisonner et ajouter la ciboulette ciselée.
- 2 Cuire les aubergines avec $\frac{1}{4}$ de gousse d'ail au four à 165°C pendant 35 mn au four, récupérer le cœur, hacher puis garnir le fond d'un verre.
- 3 Hacher la truite rose le plus fin possible au couteau, assaisonner en ajoutant le jus d'un demi-citron et l'huile d'olive et de sésame.
- 4 Pour le blini, mettre la pulpe de pomme de terre avec l'œuf, la farine, le lait puis les saisir à feu doux à la poêle.
- 5 Travailler la truite fumée en forme de rose et disposer sur le blini. Terminer le montage dans le verre, caviar, perle, tartare.

Tartare de truite rose du Jura

un caviar d'aubergine et perle de Japon, blinis de pomme de terre

INGRÉDIENTS : 50 g de perle du japon (ou tapioca), 80 g de truite par personne, 150 g de truite fumée, 30 g de caviar d'aubergine (possibilité de l'acheter) ou 2 aubergines, 150 g de pulpe de pomme de terre, 1 œuf, 50 g de farine, 35 g de lait, huile d'olive, citron, ciboulette, huile de sésame grillée.



! Vin conseillé : Crémant du Jura, à servir à 6° C.

Les accords parfaits

Brut ou demi-sec, sa légèreté agrémente cocktails comme repas de fête. Le crémant annonce la jovialité, mariez-le... avec les amis ou la famille ! Il saura tout autant faire swinguer un apéritif, une ronde de desserts fruités ou chocolatés, et même pourquoi pas un sushi de truite aux courgettes...

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com