



Recette réalisée par
ROMAIN HUBERT
Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant L'Emulsion
à Saint-Alban-de-Roche (38)



TRUITE AU SEL GRAND CRU DE BATZ BEURRE DE FLEURS ET SAFRAN DE PROVENCE

« Le sel de Cedric, produit noble et passionnant »

Les ingrédients (Pour 4 personnes)

1 gros filet de truite saumonée
2 kg de gros sel de Batz
600g de sucre
Herbes potagères de saison
Zeste de 2 citrons
Fleurs séchées comestibles
Poivre
200 g de beurre
Safran de Provence
Fleur de sel Vent d'Ouest

Progression :

Hacher les herbes potagères, le zeste d'un citron et le poivre, recouvrir le filet de truite avec la préparation. Mélanger le gros sel et le sucre, faire un lit de ce mélange et y déposer le filet. Recouvrir avec le reste. Laisser reposer au frais pendant 5h.
Ramollir le beurre et le mixer avec les fleurs séchées puis le safran, le zeste du 2ème citron et la fleur de sel, le former à l'aide d'une poche à douille. Réserver au frais 24h minimum.

Dressage :

Découper la truite comme des sashimis, accompagnée du beurre et d'un bouquet d'herbes potagères.