

Brioche à la truite et salsa de pomme

durée totale **747 min.** 27 min. temps de préparation 720 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
2.575 kJ / 615 kcal

Matières grasses: **38 g** Protéines: **24 g**
Glucides: **41 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

120 g	de filet de truite
15 g	de sucre
0,5	citron (pour le zeste)
0,5	orange (pour le zeste)
5 g	d'aneth
100 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
0,5	pomme acidulée
0,5	échalote
2	radis
5 g	de ciboulette
10 ml	de jus de citron vert
1 pincée	de poivre noir moulu
5 g	de coriandre fraîche
80 g	de mayonnaise
10 ml	de jus de citron
10 ml	de jus d'orange
0,5	citron vert (pour le zeste)
2	pains briochés au beurre

PRÉPARATION

Étape 1

120 g de filet de truite - **15 g** de sucre - **0,5** citron (pour le zeste) - **0,5** orange (pour le zeste) - **5 g** d'aneth - **70 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Retirer les arêtes du filet de truite. Hacher l'aneth. Mélanger la sauce soja Kikkoman, le sucre, les zestes d'agrumes et l'aneth haché.

Étape 2

Frotter la truite avec la marinade de l'étape 1. L'envelopper dans du film alimentaire ou la placer dans un sac refermable, puis la réserver au réfrigérateur pendant 10 à 12 heures. Après la marinade, rincer le filet sous l'eau froide, l'éponger et le couper en petits dés.

Étape 3

0,5 pomme acidulée - **0,5** échalote - **2** radis - **5 g** de ciboulette - **10 ml** de jus de citron vert - **1 pincée** de poivre noir moulu - **5 g** de coriandre fraîche

Couper la pomme en petits dés (environ 3 à 4 mm). Hacher finement l'échalote, les radis, la ciboulette et la coriandre, puis les ajouter à la pomme. Mélanger avec le jus de citron vert. Poivrer.

Étape 4

80 g de mayonnaise - **10 ml** de jus de citron - **10 ml** de jus d'orange - **0,5** citron vert (pour le zeste) - **30 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Mélanger la mayonnaise, le jus de citron, le jus d'orange, le zeste de citron vert et la sauce soja Kikkoman jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

Étape 5

2 pains briochés au beurre

Couper les pains briochés en deux. Tartiner la base d'une partie de la mayonnaise aux agrumes (étape 4), puis ajouter la salsa de pomme (étape 3). Garnir de dés de truite marinée (étape 2). Répéter l'opération avec le second pain brioiché.