

Halušky de truite aux amandes et poivrons

durée totale **31 min.** **31 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les halušky :

- 1,13 kg** de pommes de terre pelées
- 375 kg** de farine de blé, type 405
- 3,75 g** de sel
- 100 g** d'œuf entier

Pour la sauce :

- 80 g** de beurre clarifié
- 300 g** d'oignons blancs épluchés, coupés en lanières
- 400 g** de poivrons rouges, coupés en lanières
- 250 g** de pois mangetout, prêts à cuire
- 500 ml** Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki
- 1,2 kg** de filets de truite coupés en dés

Pour servir :

- 30 g** d'amandes effilées grillées
- 10 g** de ciboulette finement hachée

PRÉPARATION

Étape 1

Râper finement les pommes de terre, les essorer et les mélanger à la farine et au sel. Fouetter et incorporer les œufs.

Étape 2

Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole, presser le mélange à travers un spaetzle grossier, le presser dans l'eau bouillante et le faire cuire pendant environ 1 minute. Les halušky sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Les retirer de l'eau et les placer dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient utilisés.

Étape 3

Faire fondre le beurre clarifié dans une poêle et faire revenir les oignons en lamelles pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les poivrons rouges et les pois mangetout et faire frire pendant 2 minutes supplémentaires. Déglacer avec la sauce wok Kikkoman - Teriyaki, ajouter les morceaux de truite et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.

Étape 4

Répartir les halušky dans les assiettes et les arroser de sauce à la truite. Servir avec les amandes effilées et la ciboulette.