

DOS DE TRUITE LABEL ROUGE RÔTI ET SA PURÉE DE CÈPES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cœurs de filets de truite Label Rouge
- 4 gros oignons
- 100 g de feuilles de verveine séchée
- 500 ml de fond de veau
- 6 grosses pommes de terre rattes
- 150 g de cèpes séchés
- 3 échalotes pelées et ciselées
- 500 ml de crème liquide
- 125 g de beurre
- 250 g de cèpes bouchons
- Gros sel
- Sel
- Poivre du moulin



Crédit photo: CIPA

Préparation

Mettre les cèpes séchés à tremper dans de l'eau pendant 12 heures. Filtrer le jus de trempage et le réserver.

Faire blondir les échalotes dans une poêle avec une cuillerée de beurre. Verser 4 cuillerées à soupe de jus de trempage des cèpes, remuer avec une cuillère en bois et laisser réduire. Quand l'eau est quasiment évaporée, verser la crème et porter à ébullition. Sortir du feu et filtrer.

Hacher au couteau les cèpes égouttés. Peler les pommes de terre et les placer dans du papier d'aluminium avec un peu de gros sel et la moitié des cèpes hachés. Fermer les papillotes de pommes de terre et placer au four à 120 °C. Laisser cuire 1 heure.

Passer les pommes de terre au tamis à purée. Ajouter le beurre et la crème de cèpes filtrée. Mélanger énergiquement, saler, poivrer et ajouter un peu de lait chaud si nécessaire. Réserver au chaud.

Verser le fond de veau dans une petite casserole et laisser réduire de moitié à feu moyen. Peler et émincer les oignons, les faire caraméliser à feu moyen dans une poêle avec 20 g de beurre. Ajouter la verveine sèche et le fond de veau réduit. Mélanger et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Passer au chinois, reverser dans une petite casserole et porter à ébullition. Ajouter alors le beurre

en petits dés et fouetter pour monter la sauce. Saler et poivrer à sa convenance. Réserver au chaud.

Verser l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les filets de truite Label Rouge 10 minutes côté peau. Faire cuire également les cèpes bouchons coupés en deux. Saler et poivrer.

Servir les filets de truite Label Rouge rôtis sur la peau avec la purée, la sauce à la verveine et les cèpes bouchons poêlés en accompagnement.

// Je suis à la fois producteur et transformateur dans le Sud-Ouest. L'idée de départ est que nous voulions mettre en valeur les truites que nous produisons dans un élevage très bien situé, sur une source d'eau de grande qualité. Avec un autre producteur, nous nous sommes associés pour former un groupement et créer un Label Rouge de la truite de source.

Mettre au point le cahier des charges, définir les normes pour l'alimentation, le bien-être des poissons... Il nous a fallu deux bonnes années pour qu'en 2006 nous obtenions le Label Rouge truite de source.

Je suis fier de voir nos truites Label Rouge trôner sur les étals. C'était notre but : guider le consommateur dans la jungle des produits proposés.

Le Label Rouge, qui reconnaît la rigueur de travailleurs d'un groupement, est aussi la reconnaissance d'un terroir. Une identité aquatique qui se revendique avec fierté. **//**

**Arnault Chaperon,
producteur de truite**