



Poisson – Mousse de truite à la jurassienne

4 truites d'env. 180gr.
4 oeufs
1 dl. de crème entière
poivre
paprika
sel
huile pour graisser les moules
petits moules ou un moule à génoise

Sauce :

1 petit oignon haché
1 c.s. de beurre
1 dl. de bouillon
1 dl. de vin blanc
1 c.c. de maïzena
1,5 dl. de crème entière
poivre
sel
ciboulette ciselée (1 paquet)

Lever les filets, passer ceux-ci en purée avec un peu de crème par portion.

Ajouter 2 oeufs entiers et 2 jaunes ainsi que le restant de crème, mélanger et assaisonner.

Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement.

Préchauffer le four à 160°.

Badigeonner env. 12 petits moules ou un moule à cake (pour 8 personnes) et enfermé dans un sac plastic pour rôtis.

Remplir de la masse de poisson et mettre le ou les moules sur une plaque remplie d'eau.

Recouvrir les moules de papier alu graissé et faire cuire au four 40 min.

Etuver l'oignon dans le beurre, mouiller avec le bouillon et le vin blanc, couvrir et laisser mijoter 5 à 10 min.

Délayer la maïzena dans la crème, l'incorporer dans la sauce, porter à ébullition.

Saler, poivrer et ajouter la ciboulette dont on aura gardé quelques pointes pour décorer.

Pour démouler plus facilement les pâtés de truite, détacher le bord avec un couteau pointu.

Servir 3 mousses par assiette et napper de sauce.

Garnir avec les pointes de ciboulettes et si possible, de petits feuilletés en forme de poisson, au bord.