



Bucatini gustosi et truite à la piémontaise

Bucatini gustosi (pour 4 personnes)

300 g de bucatini
4 filets d'anchois à l'huile
250 g de thon à l'huile
4 jaunes d'oeufs durs
30 câpres au sel
1/2 botte de ciboulette
Sel
Poivre noir du moulin

Préparation

- 1/ Faites cuire les « bucatini » dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
- 2/ Pendant ce temps, dans un bol mixer, mettez les jaunes d'oeufs, le thon (égoutté et) émietté, les anchois, un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre. Mixez le tout jusqu'à obtention d'une pâte et réservez.
- 3/ Lorsque vos pâtes sont cuites, prélevez 2 à 3 c à s d'eau de cuisson et ajoutez à la sauce au thon.
- 4/ Égouttez les pâtes et remettez-les dans l'ustensile de cuisson. Versez la sauce au thon, les câpres rincées ainsi que la ciboulette hachée. Mélangez bien et servez sur des assiettes plates.

Filet de truite à la piémontaise (pour 4 personnes)

800 g de filets de truite
50 g de raisins de Corinthe
1 petit oignon blanc
1 branche de céleri blanc
2 gousses d'ail
4 feuilles de sauge
1/2 litre de fumet de poisson
1/2 verre de vinaigre de vin blanc
Sel
Poivre du moulin



Pour la garniture

1 branche de céleri blanc
1 grosse carotte
1 courgette
1 branche de thym sec
Vinaigre balsamique
Sel
Poivre du moulin

Préparation

1/ Taillez tous les légumes de la garniture et ceux de la truite en brunoise et réservez.
2/ Dans une sauteuse, faites revenir la brunoise de la truite dans l'huile d'olive avec la sauge ciselée et l'ail haché. Salez et poivrez. Laissez cuire 2 à 3 minutes.
3/ Pendant ce temps, faites sauter la brunoise de la garniture dans de l'huile d'olive, salez et poivrez. Cuisez-les en les gardant croquants.
4/ Après 3 minutes de cuisson, ajoutez les filets de truite sur la brunoise d'oignon, de céleri et d'ail, mouillez avec le vinaigre, ajoutez les raisins et terminez avec le fumet de poissons. Laissez cuire +/- 6 minutes.
5/ Lorsque vos légumes sont cuits, égouttez-les et arrosez-les d'un filet de vinaigre balsamique et saupoudrez de thym.
6/ Dressez un lit de légumes sur assiette, disposez les filets de truite et sautez généreusement du bouillon de cuisson et d'un filet de vinaigre balsamique.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_bucatini-gustosi-et-truite-a-la-piemontaise?id=8143266&emissionId=5931