



Tartes fines printanière à la ricotta et à la truite

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 filets de truite de 140 g
- 120 g de ricotta
- 80 g de fèves écossées
- 40 g de petits pois frais écossés
- 4 g de gros sel
- 4 tours de moulin à poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika fumé
- 8 radis roses

Pour la pâte feuilletée

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Tailler des ronds de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. N'hésitez pas à conserver vos chutes pour une autre idée recette.
3. Faire cuire entre des plaques de cuisson pendant 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Pour la garniture

1. Faire cuire à l'anglaise les fèves et petits pois pendant 6 minutes, à savoir dans de l'eau bouillante salée puis rafraîchis à l'eau glacée. Les égoutter et les réserver.
2. Laver les radis. Les tailler en fines lamelles à la mandoline et réserver dans l'eau glacée.

Pour les filets de truite

1. Désarêter les filets de truite. Les saler et les assaisonner de paprika fumé.
2. Chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire cuire les filets de truite côté peau pendant 5 minutes environ.
3. Les débarrasser et effilocheur la chair.

Pour le montage et le dressage

1. Tartiner les ronds de pâte feuilletée de ricotta.
2. Les agrémenter de lamelles de truite, fèves, petits pois et lamelles de radis.
3. Terminer par un peu de paprika fumé.