

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Tagliatelles

Truite fumée, fenouil & noix

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé ** à la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : *accessible*

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS

- 500g de Tagliatelles Royans
- 300g de truite fumée
- 200g de pousse de fenouil
- 100g de noix
- 70cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Préparation du pesto

- ▶ Faire torréfier les noix dans un four, à 180°C pendant 5 à 10 min.
- ▶ Une fois refroidies, les mixer avec le fenouil et l'huile d'olive.
- ▶ Réserver au frais.

2. Préparation de la truite fumée

- ▶ Tailler la truite fumée en fines lamelles.

3. Cuisson des tagliatelles

- ▶ Dans une eau bouillante salée, plonger les tagliatelles pendant 3 min puis les égoutter.
- ▶ Dans un wok, mettre les tagliatelles et ajouter le pesto. Mélanger.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Faire un beau rouleau et le déposer dans l'assiette.
- ▶ Disposer les lamelles de truites une à une sur le rouleau, du centre vers l'extérieur.
- ▶ Ajouter quelques pousses de fenouil et un tour de poivre au moulin.