

Et toque !

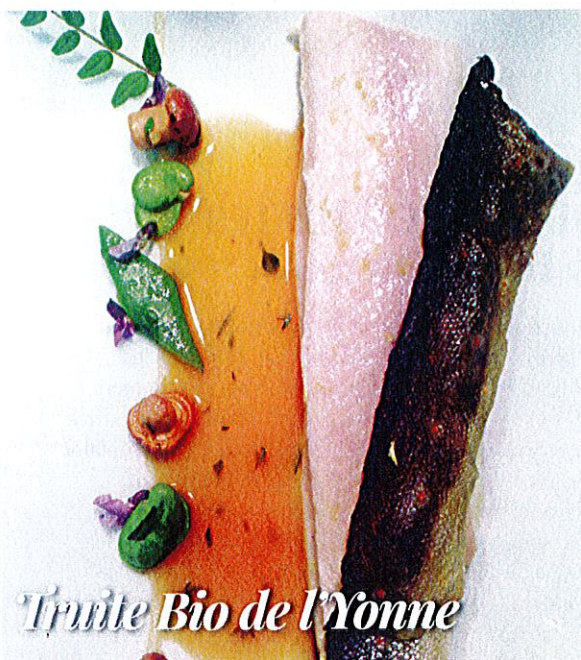
La recette du mois

EN PARTENARIAT AVEC ARTS & GASTRONOMIE ET CÔTE-D'OR TOURISME

© Arnaud Dauphin



Natif de l'Auxois, le chef Guillaume Royer (Meilleur Ouvrier de France 2015 et 1 étoile au guide Michelin 2020) est à la tête du restaurant de l'abbaye cistercienne de la Bussière où il partage le goût et l'amour de la cuisine du terroir bourguignon. Raffinés, pleins de saveurs et de générosité, ses plats sont concoctés à partir de produits locaux de qualité et se dégustent dans un décor voûté aux allures pittoresques.



© L'Abbaye de la Bussière - Julie Stehle

Pour 4 personnes

4 truites de l'Yonne
10 g de thym citron panaché
Zestes d'un demi-citron jaune
Zestes d'un demi-citron vert
PM* huile d'olive
PM beurre
Sel

Garniture :

60 g de giroilles
120 g de pois mange-tout
100 g de fèves
400 g petits pois
30 g de vin blanc
30 g de tomates rouges
30 g de tomates jaunes
12 g de citrons confits
PM safran d'Auxonne
PM marjolaine
PM huile de basilic
150 g de fumet de truite tomate

**"Pour Mémoire":

Le Chef indique que l'ingrédient (non mesurable) ne doit pas être oublié dans la recette.

Préparation : habiller les truites et lever les filets en gardant la queue attachée. Mettre les filets à plat et les assaisonner de sel, zestes de citron jaune et feuilles de thym citron. Refermer les truites. Au dernier moment, les cuire tout doucement à la poêle (environ 2 minutes par côté) avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre. Enlever ensuite la peau et finir de sécher la peau dans la poêle.

Garniture : faire revenir au beurre et à l'huile d'olive les giroilles, les pois mange-tout, les fèves et les petits pois. Verser le vin blanc et laisser cuire 4 minutes. Ajouter ensuite les tomates rouges et jaunes, le citron confit, l'huile de basilic et le fumet de truite.

Dressage : avant l'envoi, intégrer les zestes de citrons, la marjolaine et les pistils de safran sur les filets de poisson.