

Croustillant de truite fumée

Pour 12 croustillants • Préparation : 15 mn • Cuisson : 15 mn

• 2 filets de truite fumée • 2 feuilles de brick • 25 g de beurre fondu • 100 g de guacamole • 25 g de crème liquide
• 1/2 citron vert • 12 feuilles de menthe • Pluches d'aneth • Sel, poivre.

• Préchauffez le four à 180°C. • Taillez les feuilles de brick en carrés de 5 cm, badigeonnez de beurre fondu et mettez à cuire 15 mn au four. • Sortez et laissez refroidir. • Taillez les filets de truite en

petits dés. • Versez la crème liquide froide dans un saladier froid également et fouettez en chantilly. • Salez, poivrez et incorporez délicatement au guacamole.
• Pour monter les croustillants, versez 1

c. à soupe de la préparation sur chaque carré de feuilles, ajoutez 1 c. à soupe de truite, décorez de pluches d'aneth, de zestes de citron et de feuilles de menthe.