

Tartare de truite quatre saisons



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions (en plat principal)

Ingrédients

Sauce

¼ tasse (60 ml) d'échalote française hachée très finement
¼ tasse (60 ml) de boutons de marguerites ou de câpres de [sureau immatures](#)
¼ tasse (60 ml) de cornichons à l'aneth, coupés en brunoises (1 mm)
1 c. à thé (5 ml) de [sauce piquante](#)
1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable
½ c. à thé (2,5 ml) d'[algues](#) en flocons
2 c. à soupe (30 ml) de [verjus](#)
¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de [caméline](#)
Sel au goût

800g de truite super fraîche, sans peau
[Pousses de coriandre](#) (ou autres)

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce. Réserver au froid.
2. Couper le poisson en petits dés d'environ 5 mm. Le poisson doit toujours rester le plus froid possible: procéder rapidement, ou diviser le filet de poisson en plusieurs morceaux pour les conserver au frigo en attendant de les couper. Vous pouvez aussi mettre un bol de glace en dessous de votre bol de poisson coupé.
3. Mélanger la sauce et le poisson. Goûter et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du verjus et du sel au besoin.
4. Servir aussitôt, garni de pousses de coriandre et accompagné de croûtons.

Quelques astuces et notes:

- **Astuce.** La sauce peut être faite d'avance ou la veille si vous cuisinez ce tartare pour recevoir. Il ne restera qu'à aller chercher votre poisson le jour même à la poissonnerie et de le couper juste avant de servir. Il faut ajouter la sauce à la dernière minute, sinon elle risque de «cuire» le poisson.
- **Note.** Le tartare se mange le jour même, lorsqu'il vient d'être cuisiné. Acheter la quantité de poisson juste pour le nombre de convives. Calculer 100g par personne pour une entrée et 200g par personne pour un repas principal.