

Tartine de rilette d'omble chevalier

PORTIONS | 4

PRÉPARATION | 10 MIN

CUISSON | 10 MIN

Ingrédients

Rilette

500 g filet d'omble chevalier Raymer Aquaculture sans peau

Sel

Poivre

1 demi citron (zeste et jus)

50 ml de vin de Rhubarbe Lea (ou vin blanc)

50 ml de fumet de poisson

50 ml de beurre

1 échalote sèche haché

1 Cuillère à soupe d'aneth haché

Tartine

4 tranches de pain

1 œuf cuit dur tranché

2 radis tranchés finement

4 petits oignons marinés (et/ou cornichon, câpre, etc.)

Herbes au goût (pousse de pois, roquette, oignon vert, oseille, aneth)

Préparation

Rilette

- Préchauffer le four à 150F (65C).
- Tailler le filet d'omble chevalier en cube d'environ 2 cm.
- Disposer les cubes dans un plat allant au four et assaisonner généreusement avec le sel, poivre, zeste et jus de citron.
- Dans un chaudron, porter à ébullition le vin de rhubarbe, le fumet de poisson, le beurre et l'échalote ciselé.
- Verser la préparation chaude sur les cubes d'omble chevalier, mélanger, puis couvrir.
- Cuire au four pendant 10 minutes.
- Écraser à l'aide d'un fouet ou une fourchette les cubes de poisson afin de rendre le mélange homogène.
- Ajouter l'aneth.
- Transvider dans un contenant et refroidir au réfrigérateur un minimum de 30 minutes.

Tartine

- Griller les tranches de pain.
- Étendre une bonne quantité de rilette sur les croûtons.
- Garnir avec les herbes, les radis, oignons marinés et les œufs cuits durs tranchés.



Astuces du chef Pierre-Olivier Ferry pour cuisiner l'omble chevalier

Aquaculture durable

Choisir l'omble chevalier Raymer Aquaculture c'est faire un choix alimentaire

éco-responsable :

- Système de production muni d'équipements de traitement de l'eau qui permet de réutiliser en continue l'eau de l'élevage.
- Nourriture des poissons éco-responsable.
- Bassins intérieurs pour éliminer pratiquement tous les risques de fuites des poissons hors de la pisciculture.
- Production d'oxygène sur place afin de diminuer le transport.
- Eau chauffée par géothermie.
- Produit localement en Gaspésie.
- Certification *Ocean Wise*.
- Aucun antibiotique utilisé pour l'élevage.

Des idées avec cette recette

Créez différentes variantes de rilette

Il est facile de créer de nombreuses variantes de la rilette en changeant les herbes que vous utilisez. Osez l'oseille, le pois de mer ou la mélisse. La ciboulette est toujours délicieuse. Vous pouvez également ajouter un peu d'omble fumé. Gardez le tout simple, évitez les mélanges complexes pour ne pas masquer la finesse de l'omble chevalier.

Bon à tous moments de la journée

Au déjeuner, prévoyez un peu plus de rilette afin d'en manger au brunch. Utilisez un œuf par tartine et pourquoi ne pas ajouter quelques petits morceaux de bacon.

À la collation, réduire en purée à l'aide d'un pied mélangeur et ajouter une cuillère de crème sure pour la transformer en trempette pour vos crudités.

À l'appétitif, créez une triologie de rillettes accompagnées de croûtons de pain et de légumes marinés.

