

Recette d'été : la truite pamplemousse de Matthieu Dupuis Baumal

Matthieu Dupuis Baumal, le chef étoilé, ex-rugbyman professionnel du restaurant Le Art au Château de la Gaude d'Aix-en-Provence livre cette étonnante association.



Été 2024 : La truite pamplemousse de Matthieu Dupuis Baumal

Crédit : Pierre Herbulot

🔊 La truite sauce pamplemousse de Matthieu Dupuis Baumal du 04 août 2024

00:04:34

Écouter



Durée de la recette : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de truite
- 20cl de crème liquide
- 1 botte de ciboulette
- Huile d'olive
- 1 échalote
- 4 pamplemousses
- 1 boîte d'œufs de truite

Déroulé de la recette :

- 1** Coupez les extrémités des pamplemousses, comme des minis pains à burger, et prélevez quelques segments de pamplemousse. Pressez l'équivalent du jus de deux pamplemousses et faites réduire de moitié ce jus à petite ébullition dans une casserole.
- 2** Dans une deuxième casserole, faites revenir une échalote ciselée, dans un peu d'huile, déglacez au vin blanc (optionnel), puis ajoutez la crème liquide. Faites réduire un peu, puis incorporez le jus de pamplemousse réduit. Rectifiez l'assaisonnement, réservez.
- 3** Saisissez les pavés de truites salés dans une poêle avec un peu d'huile 30 secondes sur chaque face, quelques secondes aussi sur les tranches. Enfermez chaque pavé dans les extrémités des pamplemousses façon sandwich, et enfournez 5 minutes à 180 degrés. Le pamplemousse va éviter à la truite de sécher et lui donner du gout.
- 4** Ajoutez dans la sauce chaude, la ciboulette ciselée, et les œufs de truite ainsi qu'un trait d'huile d'olive.
Pour le dressage, coupez la truite en deux, ajoutez les segments de pamplemousse, un peu de ciboulette et la sauce, généreusement.



Été 2024 : La truite pamplemousse de Matthieu Dupuis Baumal
Crédit : Pierre Herbulot