

Hamburgers sarrasin à la truite marinée

Nous vous proposons aujourd'hui une petite recette à base de blé noir et de truite qui pourrait faire son effet lors d'un repas de fêtes.

Elle se compose :

- de pancakes au blé noir (la recette [ici](#) mais comme on est sympas, nous allons la détailler une nouvelle fois dans cet article),
- de truite marinée au gingembre et au curry,
- d'une chantilly au gingembre et citron vert,
- d'une salade de céleri rave et de pomme verte.

D'autre part, cette recette est multi-fonctions : mini bouchée pour l'apéro, format blinis pour l'entrée ou pancakes avec une petite salade pour un plat principal.



Avec cette recette, nous participons au concours des recettes de Noël organisé par Ludy du blog [la saison en cuisine](#).

N'hésitez pas à aller voter sur son site pour nous si cette recette vous plaît bien entendu.

Pour voter, c'est par [ici](#).

Nous aurions pu utiliser du saumon mais celui-ci est de plus en plus décrié à cause de la présence de métaux tels que le plomb, l'arsenic et le mercure.

L'alternative est de servir de la truite. Nous avons de la chance d'avoir en Bretagne et plus particulièrement dans la

région des Abers des éleveurs de truite. Alors pourquoi se priver quand on peut acheter local !!

Après ce petit intermède, place à la recette (vous pouvez bien entendu utiliser du saumon).

La préparation du poisson doit débuter au moins 24h avant.

Bonnes fêtes à tous !!



Et pour voter cliquer sur le logo suivant !

