

# Fraîcheur de truite, concombre crémé



Préparation : 20 minutes

Pour 2 personnes :

- 2 très longues tranches de truite *Ovide*
- 1 petit oignon nouveau
- 1/2 concombre
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 1 citron vert
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- sel
- piment d'Espelette

1. Découper deux grands triangles dans les tranches de truite. Parer deux cercles de présentation en posant la base du triangle le long du cercle.

2. Découper la truite restante en petits morceaux d'environ 1 cm. Eplucher le demi-concombre. Réaliser 4 lanières avec un économe. Epépiner le reste et le découper en petits cubes. Eplucher et découper en fins dés l'oignon nouveau. Ciseler finement la ciboulette. Dans un saladier, mélanger les dés de truite, l'oignon nouveau, le concombre, la ciboulette avec la crème fraîche et le jus du citron vert. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Disposer la préparation dans le cercle de truite, refermer avec la tête du triangle et ôter le cercle de présentation.

3. Disposer autour les lanières de concombre. Zester sur le dessus le citron vert. Servir bien frais.

Remarque : pour une version plus légère, on peut remplacer la moitié de la crème fraîche par un yaourt à la grecque.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>