



Bûche salée apéritive à la truite de Saint Aignan le Jaillard



12 parts



50 minutes

Préparation 30 min

Cuisson 20 min

INGREDIENTS

POUR LA GÉNOISE

5 oeufs

1 bonne pincée de sel

45g d'huile d'olive

45 g de lait

110 g de farine de blé (t45 à t80)

POUR LA GARNITURE

200 g de fromage frais nature

125 g de truite fumée **de Chez Dany
Ollivier à Saint Aignan le Jaillard**

1 citron

1 bouquet de ciboulette

quelques branches d'aneth fraîche

poivre

POUR LA DÉCORATION

oeufs de truite

LA GÉNOISE

1. Préchauffer le four à 160° (*chaleur traditionnelle*). Séparer les blancs et les jaunes de 4 oeufs sur les 5. Monter les 4 blancs en neige avec le sel à l'aide d'un batteur électrique.
2. Déposer les jaunes dans un saladier avec le 5^{ème} oeuf entier. Ajouter l'huile d'olive, le lait puis mélanger. Ajouter ensuite la farine et mélanger de nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture bien homogène.
3. Incorporer délicatement (*en 3 fois*) les blancs en neige à cette préparation en mélangeant à l'aide d'une spatule (💡 *si vous n'avez jamais incorporé de blancs, regardez la technique sur internet afin de ne pas tuer la génoise*).
4. Chemiser une plaque de papier cuisson et verser la préparation. La répartir de façon uniforme, elle doit faire minimum 1cm de hauteur. Enfourner pendant 15 à 20 minutes (*à surveiller, il vaut mieux que la génoise ne soit pas assez cuite que trop au risque qu'elle soit cassante*).
5. À la fin de la cuisson, retirer immédiatement et délicatement le papier cuisson et rouler la bûche à blanc dans un torchon propre. Réserver.



BY @HEALTHYFOOD CREATION

Rappel :

Bûche salée apéritive à la truite de Saint Aignan le Jaillard



12 parts



50 minutes

Préparation 30 min

Cuisson 20 min

INGREDIENTS

POUR LA GÉNOISE

5 oeufs

1 bonne pincée de sel

45g d'huile d'olive (1 càs + 1 càc)

450 ml de lait

110 g de farine de blé (t45 à t80)

POUR LA GARNITURE

200 g de fromage frais nature

125 g de truite fumée *de Chez Dany
Ollivier à Saint Aignan le Jaillard*

1 citron

1 bouquet de ciboulette

quelques branches d'aneth fraîche

poivre

POUR LA DÉCORATION

oeufs de truite

LA GARNITURE

1. Couper les tranches de truites en tout petits cubes. Les déposer dans un saladier puis ajouter le fromage frais, le bouquet de ciboulette ciselée, de l'aneth ciselée à votre convenance, les zestes d'un citron et du poivre. Mélanger le tout.
2. Lorsque la génoise sera froide, couper les chutes des 4 côtés. Étaler la garniture sur tout le rectangle de génoise. Rouler la bûche en veillant à bien placer la coupe en dessous.
3. Décorer votre bûche avec du fromage frais (*ici avec une poche à douille*), des morceaux de truites fumées, des oeufs de truites, un peu de citron et d'aneth fraîche. Se conserve au réfrigérateur pendant 3 jours.*

**Cette recette peut-être complètement réalisée la veille de votre repas*

Retrouvez toutes les idées de recettes de l'Office de Tourisme sur :
www.tourisme-valdesully.fr/suggestions-gourmandes/

Recette inspirée par [@healthyfoodcreation](https://www.instagram.com/healthyfoodcreation)