



Truite roll, voile d'emmental

Recette réalisée avec



Un goût doux,
fruité et peu
salé dû à son
affinage de 42
jours minimum



1 personne

2,21 € HT / portion



Truite roll, voile d'emmental

- **12 g d'Emmental Français tranches baguette Entremont Professionnel**
- 1 pain hot dog
- 25 g de truite fumée
- 40 g de salade feuille de chêne rouge
- 10 g de moutarde en grains
- 15 g de mayonnaise
- Herbes fraîches (aneth, ciboulette, persil plat)
- Assaisonnement

1/ Laver, sécher la salade et les herbes. Réserver au froid.
Effeuille la ciboulette et l'aneth, couper la ciboulette.

2/ Monter le Roll :

Couper le pain hot dog sur le dessus. Incorporer la mayonnaise et la moutarde en grains à l'aide d'une poche. Insérer la salade feuille de chêne rouge, les herbes et les bâtonnets de ciboulette. Disposer de fines tranches de truite.

Disposer la tranche d'Emmental en biais sur le dessus du pain et, à l'envoi, passer la au chalumeau pour qu'elle fonde très légèrement et devienne translucide.

Astuce du chef

La truite est présente
dans presque toutes les
régions françaises en
production locale.