

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 5

Rubrik: Recette : mousse de truite jurassienne

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fondation Nestlé Pro Gastronomie, Vevey, Suisse

Mousse de truite jurassienne

Recette pour 6-8 personnes

■ La truite affectionne tout particulièrement l'eau fraîche des ruisseaux. Mais c'est la truite du Doubs qui est la reine des eaux jurassiennes. Au même titre que ses congénères, moins vigoureuses, elle participe à l'élaboration de plats très diversifiés.

Temps de préparation: 1 h 30.

Ingrédients: 4 truites, 9 œufs, 5 dl de lait, 5 dl de crème (+ 2 dl pour la sauce), 20 g de ciboulette ciselée, poivre blanc et sel. Fumet de poisson: 80 g d'oignons coupés, 80 g de carottes, 150 g de bouquet garni, 200 g de beurre, 3 dl de vin blanc sec, 3/4 l d'eau, 8 lames de truffes, 12 fleurons de pâte feuilletée, poivre blanc et sel.

Préparation: prélever les filets de truite en réservant les arêtes et les têtes pour le fumet. Hacher et passer la chair au tamis. Incorporer

cinq œufs, quatre jaunes d'œuf, la crème et le lait. Assaisonner. Passer le tout au mixer. Beurrer les moules et les remplir. Recouvrir d'alu et cuire au four à 160° C dans un bain-marie pendant 40 min. Retirer du four, démouler et dresser sur un plat. Napper avec la sauce. Décorer de lames de truffes et de fleurons.

Sauce: préparer le fumet de poisson, réduire de moitié. Passer, crémier et incorporer le beurre en flocons au fouet. Assaisonner. Ajouter la ciboulette.

Boisson: Blanc du lac de Bienne, Auvernier blanc ou Dorin vaudois.