

Pâté à la truite du Manoir Brulé

Pour 4 portions

1 abaisse	pâte brisée
15 ml (1 c. à table)	beurre
15 ml (1 c. à table)	farine
250 ml (1 tasse)	lait
1 pincée	muscade
450 g (1 lb)	chair de truite ou de saumon
100 g (½ tasse)	oignon
100 g (1 tasse)	champignons
30 ml (2 c. à table)	beurre
150 g (5 onces)	mélange de fromage cheddar, suisse et mozzarella râpés

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Garnir le fond d'une assiette à tarte de 23 cm (9 pouces) de diamètre avec de la pâte brisée. Faire cuire le fond à blanc durant 10 minutes pour une demi-cuisson. Retirer. Réduire la température du four à 180°C (350°F).

Procédé

Pour la sauce béchamel. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien mélanger de façon à confectionner un roux blanc. En brassant avec le fouet, ajouter le lait et la muscade. Porter à ébullition, laisser mijoter quelques minutes et assaisonner.

Émincer les oignons et les champignons. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire suer les oignons et les champignons. Réserver.

Faire cuire aux trois quarts la chair de truite au four à micro-ondes ou à la vapeur. Laisser refroidir.

Dans le fond de tarte mi-cuite, déposer la chair de truite, les oignons et les champignons. Assaisonner de sel et poivre. Y verser la sauce béchamel et recouvrir de fromage. Enfourner et cuire sur la plus basse grille du four durant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Jean-François Lacroix