

## Mille feuille de truite de Banca de chez Goiko au Piment d'Espelette

Pour 4 personnes :

### Rillettes de Truite

*Ingrédients :*

- 100 gr de truite fraîche - 50 gr de truite fumée
- 30 gr de beurre - 2 cuiller à soupe d'huile d'olive
- Jus de 2 citrons - Sel, piment d'Espelette

*Confection :*

- cuire la truite fraîche dans un bouillon ou à la vapeur
- émietter la truite une fois cuite
- tailler en julienne la truite fumée
- mélanger les 2 truites avec le beurre en pommade, l'huile, citron et assaisonner
- réserver au réfrigérateur

### Crème d'avocat :

*Ingrédients :*

- 2 avocats bien murs
- ½ jus de citron
- 10 cl de crème liquide
- Sel, piment d'Espelette

*Confection :*

- tailler les avocats en 2 et retirer le noyau
- mixer la chair de l'avocat avec le citron, assaisonner
- monter la crème et l'incorporer à l'avocat
- réserver au réfrigérateur

### Autres ingrédients

- 200 gr de truite fumée
- 4 piquillos de Lodosa
- 3 feuilles de chou chinois
- 1 bande de pâte feuilletée
- graines de sésame, aneth

*Confection*

- couper la truite fumée en tranches fines
- blanchir les feuilles de chou chinois
- tailler 4 fines bandes de feuilleté, dorer à l'œuf, parsemer de sésame, cuire 5' au four à 180°

### Montage :

- utiliser un cercle métallique de 8 cm de diamètre et 4 cm de haut : intercaler successivement : rillettes, feuille de chou, crème d'avocat, tranches de truite fumée, piquillos, répéter l'opération 2 fois.

### Dressage :

Dresser au centre d'une assiette avec julienne de piquillos et de piment d'Espelette au vinaigre, brins d'aneth, le feuilleté au sésame, quelques gouttes de vinaigrette et un peu de piment d'Espelette.