

N°514



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



POISSON

**Cidre Ecusson Rosé
et ses Cuillères apéritives à la truite fumée**



NICOLAS

Pour 4 cuillères

2 petites tranches de truite fumée | 1 zeste de citron vert |

10 cl de cidre doux | 1 cuil. à café d'aneth ciselé | 2 brins de ciboulette |

1 cuil. à soupe de cottage cheese | 1 cuil. à soupe de crème épaisse |

Sel | poivre

Détailler la truite fumée en petits dés.

Les mettre dans un plat creux, **ajouter** le cidre et l'aneth. **Mélanger** et **laisser mariner** 30 minutes au frais.

Mélanger intimement le cottage cheese et la crème dans un bol. **Saler**, **poivrer** et **verser** le zeste de citron.

Réserver quelques dés de truite puis **mélanger** très délicatement le reste avec la préparation précédente.

Répartir le tout dans les cuillères.

Ajouter ensuite la truite réservée et **décorer** de ciboulette ciselée.

Le conseil de votre caviste :

Ecusson Rosé la collection

Le cidre Ecusson Rosé la collection est issu de la sélection exclusive de pommes à chair rouge, la "Rouge Délice" qui lui donne sa couleur naturellement rosée.

Astuces du Chef :

N'hésitez pas à servir le cidre Ecusson Rosé à vos invités en apéritif ou lors de vos dîners. Son goût intense accompagnera avec bonheur tous vos plats et surprendra agréablement vos convives. Enfin sa bouteille originale apportera une touche d'élégance supplémentaire à votre table pour l'apéritif.



Plus fruité, le cidre Ecusson Rosé la collection étonne par la finesse de son goût, légèrement acidulé.

Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

