

Crocchette di coregone con olio di noci del Moulin de Sévery Purè di topinambur e crumble di noci e pancetta

Crocchette di coregone

2 filetti di coregone senza lisce e senza pelle
6 patate Bintje lavate, sbucciate e tagliate a dadini
100 g di burro
2 scalogni, tritati
olio di noci, Moulin de Sévery
sale e pepe
farina
latte
pangrattato



1. Cuocere le patate in acqua e tagliare finemente i filetti di coregone a tartare.
2. Mescolare le patate con il burro e aggiungere al composto il pesce, lo scalogno, il sale, il pepe e l'olio di noci.
3. Fare delle palline con l'impasto ottenuto e passarle nella farina, nel latte e nel pangrattato.
4. Cuocere le palline in una friggitrice a 170°C per 4 minuti fino a quando saranno dorate.

Purè di topinambur

300 g di topinambur
3 dl di latte
50 g di burro
1 dl di panna al 25%
Sale e pepe

1. Lavare e sbucciare i topinambur e cuocerli in acqua mescolata con il latte.
2. Rimuovere l'acqua di cottura. Frullare il purè di topinambur con il burro e la panna e condire con sale e pepe.

Crumble con noci e pancetta

100 g di pancetta a dadini
50 g di noci

1. Rosolare la pancetta fino a farla diventare croccante e mescolarla alle noci.
2. Disporre su un piatto il coregone e il purè di topinambur. Decorare con il crumble di noci.