

# Dip de truite fumée

[www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be)



**Pour un ramequin de 300g environ**

- 1 grosse échalote (50g)
- 2 truites fumées (125g)
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Le jus d'un citron
- sel et poivre du moulin
- 100g de crème épaisse, OU encore plus gourmand, 100g de mascarpone.

Déposer l'échalote coupée en 2, les truites, la coriandre, le citron, le sel et le poivre dans le bol du Thermomix et mixer **3sec/vit5**. Racler et recommencer **7sec/vit5**. C'est un mixage grossier qui laissera une certaine consistance au dip.

Verser la préparation dans un plat. Ajouter la crème ou la mascarpone et mélanger avec une fourchette afin que le dip garde de la tenue. Décorer avec un brin de coriandre. Couvrir et réserver au frigo.

Servir frais.

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog [www.jemangedoncjevis.be](http://www.jemangedoncjevis.be) si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!