



L'AVENUE DU
MONT—ROYAL



mont-royal.net

 **Desjardins**
présente

L'AVENUE GOURMANDE



TARTARE DE TRUITE FUMÉE AUX BLEUETS

—
Recette de Jérôme Pelletier

—
Le Boucanier par Atkins&frères
1217, Mont-Royal Est

— Ingrédients

- 250gr de truite fumée à froid du Boucanier par Atkins&frères
- 1/2 poivron vert
- 1/4 oignon rouge
- 1 petite courgette
- 1/2 concombre anglais
- 1 tasse de bleuets du Lac
- 2 c.s. sirop d'érable
- 3 c.s. huile de pépins de raisin
- zeste de 1 lime
- sel poivre

— Préparation

- Hacher finement en petit dés les poivrons, courgettes, oignons, concombres, truite
- Mélanger avec l'huile, les bleuets, le sirop d'érable, le sel, le poivre et la lime.
- Servir sur biscotti, croûton de pain ou vos biscottes préférées.