



Recette du filet de truite façon Maxime

Ingrédients :

- Une truite 300 g vidé
- Sel, poivre,
- Farine 50 g
- Herbes VUM SEI WINSELER MIX
- Beurre 50g
- 50 gr de riz mélangé
- 20 gr de crème
- 20 gr fromage râpée
- 2 cl fond de poisson crémé



Recette :

- Lever les filets de truite a l'aide d'un couteau à lever les filets de poisson.
- Assaisonner les filets.
- Ajouter les herbes
- Fariner les filets.
- Sauter au beurre clarifier.
- Cuire les riz à l'eau salé
- Egouter après cuisson
- Rajouter crème et fromage râpée, herbes du Parc
- Dresser le risotto aux herbes
- Dresser les filets à côté et nappé d'un jus lié de fond de poisson
- Garnir de fleurs comestibles ou herbes naturel

