



Truite gourmande de nos rivières

Ingrédients : 4 personnes

- 3 filets de truite saumonée à 100 gr
- 1 œuf entier
- 50 gr de crème
- sel, poivre
- herbes VUM SEI WINSELER MIX
- 4 truites 250 à 300 g vidées
- 20 gr de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl d'eau
- 20 gr de crème
- 2 cl fumet de poisson crémé

Préparation :

- préparation de la mousse de truite
 - mixer les filets de truite avec 1 œuf entier
 - ajouter les 50gr de crème
 - assaisonner
 - ajouter les herbes du Parc Naturel
 - mixer jusqu' à ce que la mousse soit bien lisse
 - laisser reposer au frigo
- lever la truite au dos afin d'enlever l'arrête central.
- assaisonner la truite
- farcir d'une mousse de truite saumonée
- beurrer un moule
- Dresser les truites farcies dans le moule,
- Mouiller de vin blanc et eau
- Pocher au four à 180° pendant 20 minutes
- entretemps faire suer un oignon haché dans le beurre
- napper de fumet de poisson,
- ajouter les 20 gr de crème
- monter au beurre de crabe (ou légèrement tomater au coulis de tomates)
- assaisonner
- laisser réduire
- dresser la truite
- napper de sauce

