

## Recettes

### Pour les amateurs de gastronomie...

Nous vous dévoilons quelques-unes des meilleures recettes à base de truite saumonée !

Pour les déguster et en découvrir bien d'autres, nous vous donnons rendez-vous à la ferme auberge (lien vers présentation ferme auberge) du vendredi soir au dimanche midi ! Vous y retrouverez des repas typiques et locaux « fait maison » à base de produits frais.

Nous avons le plaisir de partager avec vous l'une de nos recettes très appréciée de nos clients.

### Truite saumonée braisée au champagne

**PREPARATION : 30 MINUTES**

**CUISSON : 40 MINUTES**

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 échalotes
- 1 grosse truite de 1,500kg environ vide et nettoyé
- 1 bouquet garni
- 25cl de champagne
- 80g de beurre
- 100cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à thermostat 6 pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, pelez et hachez les échalotes. Répartissez-les dans le fond d'un plat allant au four. Posez dessus la truite. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et arrosez avec le champagne.
3. Posez le plat sur feu doux, portez à ébullition et maintenez à petits frémissements pendant 5 minutes.
4. Mettez alors le plat dans le four à thermostat 6, parsemez-le de 40 grammes de beurre émincé en copeaux et laissez cuire 25 minutes en arrosant deux ou trois fois avec le jus de cuisson.
5. Egouttez la truite. Disposez-les sur un plat tenu au chaud. Otez-en la peau. Filtrez le jus de cuisson. Versez-le dans une petite casserole. Ajoutez la crème fraîche. Mélangez et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, le persil et le reste du beurre en fouettant vivement. Nappez la truite avec cette sauce.



#### Le secret de la réussite

Avant d'incorporer la crème, les jaunes d'œufs et le reste du beurre à la sauce de cuisson, filtrez-la pour éliminer le hachis d'échalotes et le bouquet de persil.

### Pour d'autres recettes, c'est par ici !

Pour découvrir et réaliser d'autres recettes à base de truite, rendez-vous sur :

[http://www.atelierpoisson.fr/resultats-de-la-recherche/?cook\\_type=&fish\\_type=truite&ingredients=&submit\\_filter](http://www.atelierpoisson.fr/resultats-de-la-recherche/?cook_type=&fish_type=truite&ingredients=&submit_filter)

Vous trouverez un large choix de recettes à base de poissons, sur le site de l'atelier poisson : <http://www.atelierpoisson.fr/>