



Recette : Truite aux noix

Temps de préparation : 15 minutes

Portions : 2 personnes

Exécution : Facile

Ingrédients



Truite aux noix

Liste des ingrédients

2 truites de 8 pouces (sans la tête)
100g de noix (au choix)
Quelques noix entières ou en gros morceaux
6 tranches de pain sans la croûte
125g de beurre
2 échalotes
Une grosse branche de persil frais
Quelques petites branches de persil
Sel et poivre moulu au goût

Préparation

- Hacher les échalotes et le persil.
- Émietter la mie des tranches de pain.
- Réduire les noix en poudre.
- Mélanger les échalotes, le persil et la poudre de noix avec le beurre.
- Ajouter du poivre au goût.
- Réserver une petite partie du mélange.
- Farcir les truites avec le mélange.
- Faire dorer les truites à la poêle avec un peu de beurre.
- Baisser le feu et compléter la cuisson.
- Déposer les truites dans un plat allant au four.
- Répartir le restant de la farce sur les truites.
- Laisser chauffer les truites quelques minutes (3-4).
- Décorer les assiettes avec les noix entières et les petites branches de persil.

Accompagner de riz et de pain croûté chaud.

Bon appétit !