

Filet de truite à la Morteau et au Comté

Préparation : 45 min.

Pour 4 personnes

- 2 truites (env. 500 g)
- 1 saucisse de Morteau
- 80 g de Comté
- 1 louche de crème fraîche
- 4 poireaux
- 1 noix de beurre, sel, poivre

Garniture : 1 cordon de velouté de poisson parfumé au vin jaune et du riz basmati

Lever les filets des truites(ou par le poissonnier), enlever les arêtes et la peau.

Pour la fondue de poireau : couper 4 blancs de poireau en morceau, blanchir pendant 3 min. Faire compoter avec une louche de crème fraîche, assaisonner. Ajouter la saucisse de Morteau coupée en fins bâtonnets (type julienne).

Cuire les filets de truite soit à la vapeur soit au four avec un peu de beurre. Quand ils sont cuits, les recouvrir avec la fondue de poireau, ajouter le Comté râpé sur chaque filet puis faire gratiner légèrement position grill du four.

Dresser dans une assiette creuse, ajouter un cordon de velouté de poisson parfumé au vin jaune et accompagner d'un riz basmati.

Bon appétit.