

Feuilleté de truite

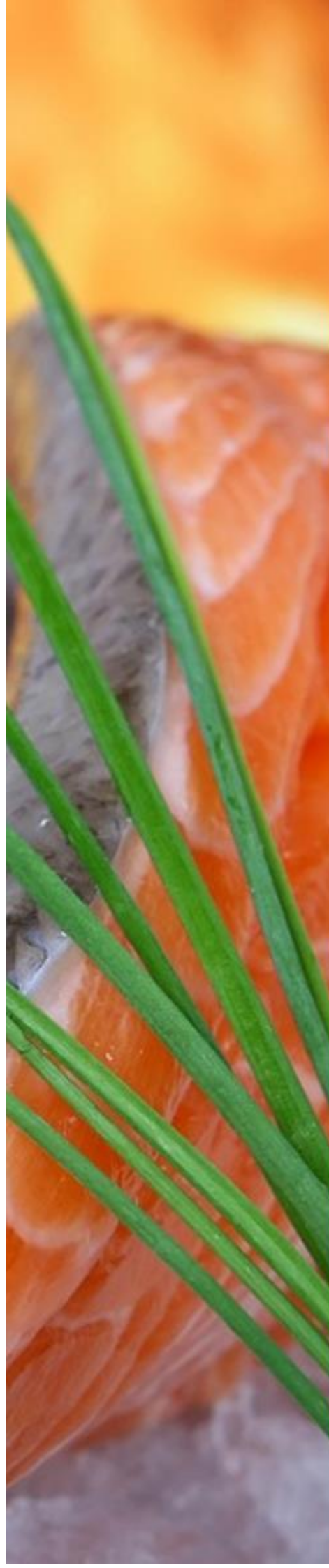
Préparation : 10 minutes • Cuisson : 25 minutes • 4 personnes

Ingrédients

4 feuilles de brick	25 cl de vin blanc
2 pavés de truite	2 échalotes
2 carottes	Herbes de Provence
1 poireau	Romarin, Aneth
Jus d'un citron	Basilic, huile d'olive
15 cl de crème liquide	Sel, poivre

Instructions

- 1 Préchauffer le four à 210°
- 2 Couper les pavés de truite en 4 portions égales. Râper les carottes et émincez le blanc de poireau.
- 3 Étaler une feuille de brick et avec un pinceau, badigeonner légèrement le dessus avec de l'huile d'olive.
- 4 Déposer un morceau de pavé de truite au centre, mettre un peu de carottes râpées, de blanc de poireau, les herbes de Provence, du romarin et une feuille de basilic. Saler et poivrer.
- 5 Refermer bien le poisson avec la feuille de brick pour en faire un rectangle. Recommencer l'opération pour les trois autres feuilles de brick.



- 
- 6 Enfourner ensuite le plat pour une dizaine de minutes de cuisson.
 - 7 Pendant ce temps, élaborer la sauce d'accompagnement. Dans une casserole, faire revenir les échalotes émincées dans de l'huile d'olive. Verser le jus de citron, le vin blanc et laissez réduire pendant 5 minutes.
 - 8 Ajouter alors la crème liquide, puis laisser mijoter de nouveau. Enfin, saler et poivrer et ajouter l'aneth.
 - 9 A déguster chaud, accompagné d'un riz parfumé (Thaï ou Basmati)

Recette du chef Leslie Ollivier

Pour 1 Marché 1 Chef 1 Recette
www.mtonmarche.com/recettes

Retrouvez tous les ingrédients de cette recette chez nos commerçants locaux et dans les fermes du Val de Sully !

www.valdesully-tourisme.fr/vente-a-la-ferme