

## ***Truite A La Crème***



Nombre de personnes : 4

### Ingrédients

4 Truites - 25 g beurre - 1 petit pot de crème fraîche - 2 verres de vin blanc sec - 2 échalotes hachées - 1 jus de citron - demi ciboulette - sel, poivre

### Préparation

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 15 min

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Videz et lavez les truites.

Beurrez un plat allant au four, ajoutez les échalotes hachées, le jus de citron et le vin blanc.

Salez, poivrez les truites les mettre dans le plat et enfournez pendant 10 min.

A la fin de la cuisson, ôtez les truites, placez-les sur un plat de service, au chaud.

Filtrez le jus de cuisson, portez-le à ébullition, ajoutez alors la crème fraîche au fouet, laissez épaissir.

Servez les truites nappées de sauce et parsemées de ciboulette ciselée.

Astuces : on peut rajouter de la moutarde dans la sauce