

## Galette de truite aux herbes



pour 4 personnes :

600 g de filet de truite, 12 feuilles d'estragon, 4 galettes de blé (pour rouleaux de printemps), 2 échalotes hachées, 20 cl de bouillon de moules, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 200 gr de beurre, Sel et poivre

**Préparation** (10 min.) et **cuisson** (20 min.) :

Faire revenir le saumon à la poêle et le refroidir, puis faire également revenir les échalotes. Poser un peu d'échalote sur chaque galette de blé, ensuite le saumon et terminer avec les feuilles d'estragon sur le dessus. Fermer les galettes autour de chaque portion. Mettre au four à thermostat 7 (200°C) pendant 8 à 10 minutes. Pour la sauce à la moutarde, mettre dans une casserole et porter le bouillon de moules à ébullition. Puis incorporer le beurre à l'aide d'un fouet. Ajouter la moutarde, du sel et du poivre.