

Recette *Truite Sauce À L'Échalote* : 4 personnes

Faites cuire 4 Truites nettoyées et assaisonnées à la poêle au beurre.

D'autre part, faites cuire 6 échalotes hachées dans 2 dl de vin blanc sec avec 1 c à soupe de feuilles d'estragon, sel et poivre.

Quand le liquide a réduit de moitié, incorporez 2 jaunes d'œufs battus avec 100 g de crème fraîche et le jus de 1 citron.

Faites épaissir cette sauce sur feu très doux.

Nappez-en les truites.