

Recette Truite À L'alsacienne :

Pour 4 personnes : 4 Truites nettoyées et vidées, 3 échalotes, 200 g de Champignons de couche, 2 dl de Riesling, 1 dl d'eau, sel poivre, 3 c à soupe de crème fraîche, 50 g de beurre.

Epluchez les échalotes et hachez-les.

Nettoyez les Champignons et émincez-les.

Mettez le tout dans un plat beurré allant au four.

Mouillez de vin blanc et d'eau.

Assaisonnez les Truites à l'intérieur et à l'extérieur, disposez-les dans le plat.

Couvrez d'un papier d'aluminium beurré et faites cuire 15 mn à four très chaud préchauffé.

Retirez les truites.

Gardez-les au chaud sur le plat de service.

Faites réduire légèrement leur cuisson, ajoutez la crème fraîche et le beurre en parcelles.

Faites chauffer doucement puis versez la sauce sur les truites.