

Ingrédients *Truite Au Vin Blanc* :

Pour 4 personnes: 4 Truites

100 g de beurre,

sel,

poivre,

2 échalotes,

une poignée d'herbes hachées (persil, ciboulette, oseille),

2 dl de vin blanc,

100 g de crème fraîche.

Recette *Truite Au Vin Blanc* :

Lavez et videz les Truites

Pétrissez le beurre avec le sel, le poivre, les échalotes et les herbes hachées menu.

Farcissez les Truites avec une partie de ce beurre, étalez-le reste dans le fond d'un plat allant au four.

Posez les Truites par-dessus, arrosez de vin blanc, couvrez d'un papier d'aluminium et faites cuire à four chaud préchauffé pendant 10 mn.

Retournez les Truites laissez cuire encore 5 mn.

Liez la sauce avec la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement (vous pouvez la faire réduire au préalable).