

Ingrédients *Truite À L'ail* :

4 Truites

2 Citrons

8 Gousses D'ail

du persil haché,
du sel,
du poivre,
de la farine et du beurre.

Recette *Truite À L'ail* :

Videz et lavez les truites.

Assaisonnez-les, passez-les dans la farine et faites-les cuire dans une poêle contenant du beurre très chaud.

Ajoutez l'ail haché, dressez les Truites sur un plat, nappez-les avec leur cuisson, saupoudrez de persil haché

Servez avec des tranches de citron.