



TRUITE AUX AMANDES (FORREL)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 4 Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 10 min

INGREDIENTS

- 4 truites
- 50 g de beurre
- 2 c à soupe d'huile
- 4 c. à soupe de farine
- 70 g d'amandes effilées
- 1 citron,
- Persil
- Sel & Poivre

LES ÉTAPES

- Salez et poivrez les truites vidées et nettoyées puis roulez-les dans la farine.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et ajoutez 20 g de beurre.
- Lorsqu'il mousse, déposez les truites farinées dans la poêle.
- Laissez-les dorer 8-10 min de chaque côté, à feu moyen.
- Pendant ce temps, faites blondir les amandes à sec dans une poêle, pressez le citron et hachez finement le persil.
- Déposez les truites sur un plat, sans le jus de cuisson contenu dans la poêle.
- Faites fondre le reste du beurre dans la poêle essuyée avec un papier absorbant, ajoutez le jus de citron, le persil et les amandes grillées, salez et poivrez.
- Versez cette sauce sur les truites et servez aussitôt.

NOTRE SUGGESTION

Un Riesling apportera sa fraîcheur délicate et ses notes citronnées pour sublimer votre plat.