

## Truite grillée

Pour 1 personne.

1 truite de 300 g environ, jus de citron, sel, persil, 1 c à café d'huile, 1 œuf dur, 1 c à thé de raifort ou de moutarde, 1 c à soupe de cresson haché, sel.

150 g de pommes de terre cuites à l'eau, 1 pointe d'oignon, vinaigre, sel, poivre, sel de céleri, 3 ou 4 radis, ciboulette.

Vider et laver la truite. Assaisonner l'intérieur et l'extérieur avec le jus de citron et le sel. Mettre à l'intérieur quelques brins de persil. Badigeonner la truite d'huile et la faire griller pendant 5 mn environ.

Hacher l'œuf dur, le mélanger avec le raifort et le cresson et saler. Couper les pommes de terre en rondelles, émincer l'oignon. Assaisonner cette salade et la saupoudrer de ciboulette. Garnir avec les radis coupés en rondelles.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.