

## Truites de Strasbourg

Préparation : 45 mn (la veille de préférence), cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

6 petites truites  
1 bouquet garni, 1 oignon  
250 g de carottes, 250 g de navets, 250 g de pommes de terre, 500 g de petits pois  
3 œufs, 1 c à soupe de câpres  
1/2 litre de mayonnaise  
2 c de vinaigre, 3 verres d'huile  
1 jaune d'œuf  
1 paquet de gelée instantanée.

Dans une grande casserole, mettre l'oignon entier piqué d'un petit clou de girofle ainsi que le bouquet garni. Porter à ébullition pendant 10 minutes. Saler, et dans l'eau frémissante, mettre les truites pendant 10 mn. Retirer, laisser refroidir.

Eplucher les légumes, les couper en petits dés et les faire cuire à l'eau bouillante salée en commençant par jeter les carottes et les navets, puis, au bout de 10 minutes, les pommes de terre et les petits pois. Compter 40 minutes à partir du moment où les carottes et les navets bouent.

Préparer la mayonnaise et la gelée suivant les indications du sachet. La laisser refroidir.

Faire durcir les œufs, les couper en deux, retirer le jaune qu'on écrasera et mélangera aux câpres.

Lorsque les légumes seront froids, leur ajouter la moitié de la mayonnaise et la moitié de la gelée avant qu'elle n'ait eu le temps de prendre. Verser ce mélange dans un moule à cake, mettre au réfrigérateur.

Poser les truites froides côte à côte dans un plat à bords un peu hauts. Verser dessus le reste de la gelée.

Laisser prendre au réfrigérateur.

Juste avant le repas, démouler les légumes au milieu d'un grand plat et disposer les truites autour. Garnir avec des tas de gelée hachée et les demi-œufs durs remplis d'un mélange jaune-câpres et arroser de mayonnaise.

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.