

## Truites en gelée

Pour 6 personnes.

6 truites ; court-bouillon (\*).

Garniture : 1 œuf dur, 1 tomate charnue.

Gelée (se vend en boîte ou en sachet) : 4 dl de court-bouillon, 1 c à soupe de vinaigre d'estragon, 4 à 8 g de gélatine en feuilles ou 12 à 15 g de gélatine en poudre selon le court-bouillon.

Sauce verte : 200 g de mayonnaise du commerce ou 1 jaune d'œuf, moutarde, sel, poivre, 2 dl d'huile, vinaigre ; 2 c à soupe de purée d'épinards et d'oseille en petits godets surgelés ; persil haché ; 6 cornichons ; 1 citron.

Placer les truites dans le court-bouillon préalablement cuit (\*) et refroidi ; ramener doucement à ébullition et cuire 10 à 12 mn à frémissement. Laisser refroidir les poissons dans leur cuisson, les égoutter soigneusement et les mettre dans le plat de service. Enlever la peau ou une partie, et décorer de rondelles d'œuf dur et de losanges de tomate. Enduire de gelée liquide et entourer de gelée concassée.

Sauce verte : mélanger la mayonnaise avec la purée d'épinards et d'oseille, le persil et les cornichons hachés.

(\*) Si l'on n'utilise pas de court-bouillon en sachet, faire cuire pendant 30 mn ½ l d'eau avec ¼ l de vin blanc sec, 1 rondelle d'oignon, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 tête de gros poisson (turbot).

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.