

Truites à la normande

Pour 6 personnes.

6 truites de 200 g pièce, un dl d'huile, 30 g de beurre, 2 échalotes grises, 5 cl de vinaigre de vin, 2 dl de crème fraîche, sel, poivre, farine, persil, 6 rectangles d'aluminium.

Vider, laver, éponger les poissons. Les assaisonner et les passer dans la farine. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y saisir les truites; laisser dorer de chaque côté.
Lorsque les truites sont à point, les disposer chacune sur un rectangle d'aluminium, beurré au préalable et tenir au chaud. Hacher finement les échalotes, les jeter dans la poêle, ajouter le vinaigre, laisser réduire à sec. Ajouter la crème fraîche, faire mijoter jusqu'à consistance de sauce onctueuse et bien liée.
Napper les truites avec cette sauce saupoudrer de persil haché. Fermer la papillote et placer au four chaud quelques instants.

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.