

Truite au bleu recette de Cathy

Ingrédients :

Truites : 4

Bouquet garni : 1

Carottes : 2

Oignons : 2

Citron : 1

Persil - Estragon - Cerfeuil

Riesling : 1 dl

Vinaigre : 1 petit verre à liqueur

Préparez un court bouillon légèrement vinaigré avec les oignons coupés en rondelles, les carottes, le bouquet garni, le vin d'alsace.

Pochez les truites sans bouillir pendant 5 mn (à vérifier d'après la grosseur de la truite).

Egouttez-les.

Dressez sur un plat chaud.

Garnissez avec du persil, et des quartiers de citron.

Servez avec du beurre fondu au persil haché, à l'estragon et au cerfeuil.

Accompagnez les truites avec des pommes vapeur.