

## TRUITE FARCIE AUX HERBES EN PAPILOTE GRILLEE SUR LE BARBECUE

4 ou 5 truites

1 botte de persil

1 belle branche de livèche (plante qui a le goût d'arôme maggi)

1 gros oignon

3 caïeux d'ail

Huile d'olive

1 ou 2 cuil à soupe de moutarde

Sel et poivre

Laver, écailler et vider les truites. Hacher le persil, la livèche, l'oignon, l'ail.

Déposer la mixture dans un bol, ajouter du sel et du poivre, la moutarde et l'huile d'olive. Remuer et farcir les truites avec ce mélange.

Disposer chaque truite sur une feuille d'aluminium et enrouler la truite dans l'aluminium pour faire une papillote. Faire cuire sur le barbecue durant 15 à 20 mn (selon la grosseur de la truite) et penser à tourner les papillotes pour une cuisson sur chaque face.

- Vous pouvez rajouter du vin blanc dans la farce aux herbes et déposer des tranches de tomates sur la farce.