

Filets de truite aux amandes

Pour 2 personnes:

2 filets de truite de 200 g chacun; 50 g d'amandes effilées; 1

tasse de lait; 1 tasse de farine; 100 g de beurre; 1 citron.

Passez les filets de truite dans du lait puis dans la farine.

Dans une poêle faites-les dorer au beurre. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Faites chauffer un bon morceau de beurre dans une casserole, puis disposez les filets de truite dans cette casserole avec des amandes effilées et laissez-les blondir.

Dressez les truites sur un plat, versez dessus le beurre fondu avec les amandes.

Servez très chaud, accompagné de rondelles de citron.

Vins d'accompagnement recommandés:

Fendant — Lavaux — La Côte — Neuchâtel — Bonvillars — Vully — Perlan — Riesling — Sylvaner de Suisse orientale.