

Truite aux amandes

Pour 2 personnes: 2 truites de 200 g chacune, 50 g d'amandes effilées, 1 tasse de lait, 1 tasse de farine, 100 g de beurre, 1 citron.

Passez les truites 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 truites 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 avec des rondelles de citron.