

## truite du BISSE

La truite du bisse (préparation trente minutes; cuisson dix minutes).

*Ingrédients: 4 truites; 100 g de beurre; 2 anchois; 1 citron; 4 bourgeons de sapin; vin blanc; persil; sel; poivre; papier d'alu.*

### Vin de cuisson:

- Vin blanc sec léger

**Vins d'accompagnement recommandés:**

- Fendant
- Johannisberg

Dans une assiette, écrasez à la fourchette 2 anchois à l'huile avec le jus d'un demi-citron. Salez, poivrez et travaillez jusqu'à obtenir une pâte le plus lisse possible. Ajoutez 100 g de beurre ramolli et une cuillerée

à soupe de persil haché. Malaxez bien le tout et placez ce mélange au réfrigérateur après en avoir formé un rouleau.

Videz les truites et lavez leur intérieur en éliminant la poche de sang. Laissez subsister, sur la peau, cette légère couche gluante qu'on appelle le «limon».

Enfilez dans la bouche de chaque truite un bourgeon de sapin bien jeune et d'un vert tendre coupé à 3 cm environ. Répartissez le beurre manié dans le ventre des poissons. Enfermez chacun de ceux-ci dans une papillote d'alu, double épaisseur. Fermez soigneusement une des extrémités, tenez le cornet incliné et versez un bon demi-verre de fendant. Refermez alors la seconde extrémité.

Si vous cuisez ces truites au four, posez-les sur une plaque rectangulaire creuse et mettez-les dans un four très chaud cinq minutes sur chaque face.

Si vous les cuisez sur le gril, procédez de la même façon en ramenant la cuisson sur chaque face à trois à quatre minutes en ayant accumulé sous le gril un bon matelas de braises.

Pour le service, ouvrez une des extrémités de la papillote, et laissez glisser le poisson avec tout le jus.