

Trites à la montagnarde

Pour 4 personnes: 4 truites; 4 tranches de jambon cru; 100 g de beurre ramolli; 1 cuillerée à soupe de thym frais émietté; 1 citron; sel et poivre.

Lavez soigneusement les truites, puis essuyez-les. Beurrez un plat allant au four. Allumez le four à 220 degrés.

Malaxez 80 g de beurre dans un bol avec les trois quart du thym, du sel et du poivre. Garnissez l'intérieur des truites avec ce beurre aromatisé.

Enroulez chaque truite dans une tranche de jambon et rangez-les, tête-bêche, dans le plat beurré. Répartissez dessus le reste du beurre en petits flocons. Salez peu à cause du jambon, mais poivrez généreusement du moulin. Saupoudrez le tout avec le reste du thym et glissez le plat au four. Comptez 20 à 25 minutes de cuisson selon la taille des truites.

Servez dans le plat de cuisson avec des tranches de citron.