

■ LES TRUITES
AU CHAMPAGNE
pour 6 personnes

6 petites truites fraîches; 1 bouteille de champagne; sel, poivre, persil, thym.

Pour la sauce: 1 cuillerée à soupe de jus de citron; 4 jaunes d'œufs; 2 cuillerées à soupe de farine; 150 g de beurre de cuisine; 50 g de crème fraîche.

1. Prendre un plat allant au four, y mettre dans le fond le persil, le thym. Y déposer les truites qui auront été lavées, salées et poivrées. Les arroser du beurre juste fondu et faire cuire dans un four chaud pendant 15 minutes.

2. 10 minutes avant la fin de cuisson, arroser avec les $\frac{3}{4}$ de la bouteille de champagne. Si nécessaire, ajouter encore un peu d'eau.

3. Dans une casserole à part, faire fondre 1 cuillerée à soupe de beurre. Ajouter la farine. Mouiller avec le jus de cuisson. Laisser mijoter 10 minutes. A part, délayer les jaunes d'œufs dans le jus de citron, la crème et le reste de champagne. Ajouter ce mélange à la sauce ci-dessus, tout en fouettant sans arrêt. Rectifier l'assaisonnement de la sauce. Ne pas cuire. Servir cette sauce à part dans une saucière. Présenter les truites bien arrangées sur un plat avec du persil.