

Trites en chemise

Pour 4 personnes: 4 truites de 500 g environ; 200 g de beurre; 2 citrons; 2 cuillerées à soupe de persil finement haché; 2 dl de vin blanc; sel et poivre.

Faites vider les truites s'il s'agit de fraîches. Travaillez les 200 g de beurre en pommade, incorporez-y le jus des deux citrons et le persil. Salez et poivrez de manière à obtenir un beurre bien relevé. Divisez cette préparation en 4 parts égales. Introduisez chacune d'elles dans une truite. Enveloppez chaque poisson dans une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium. Refermez soigneusement les extrémités pour former une papillote. Rangez le tout dans un plat allant au four.

Arrosez avec le vin blanc. Glissez à four doux et laissez cuire pendant 15 minutes. Dressez les truites telles quelles (dans leur papillote) sur un plat et décorez avec des quartiers de citron, des branches de persil ou un bouquet de cresson.