Truites farcies «Navarre»

Pour 4 personnes: 4 truites «portion» (env. 250 g), sel, poivre, 150 g de champignons frais (de Paris), 150 g de jambon cru, 2 c. à soupe de beurre de cuisine, 2 c. à soupe de persil haché, ½ c. à thé de romarin haché, 1 œuf, 1 c. à thé de cognac (selon désir), ⅛ l de sherry (Jerez).

Poivrer et saler extérieurement et intérieurement les truites. Laver et hacher 100 g de champignons avec 50 g de jambon cru; faire revenir dans un peu de beurre. Ajouter persil et romarin et laisser refroidir. Battre un œuf avec le sel, le poivre et évent. le cognac et mélanger le tout pour en farcir les truites. Recoudre l'ouverture ou fermer avec une brochette métallique. Chauffer le reste du beurre et rôtir les truites de tous côtés. Maintenir les poissons au chaud. Couper le reste des champignons et le jambon cru en fines lamelles et rôtir env. 5 min dans le fond de cuisson. Déglacer avec du sherry.

Avant de servir, enlever le fil ou les brochettes; rectifier l'assaisonnement de la sauce et en napper les truites.

Conseil: on peut simplifier cette recette en rôtissant les truites sans les farcir et en faisant revenir tous les champignons et le jambon cru dans le jus de cuisson avant d'en garnir les poissons.