

Filet de truite saumonée en sauce au beurre et au vin et ses truffes

pour 4 personnes

- 4 filets de truite saumonée à 150 g - 200 g
- farine
- 40 g d'échalotes
- 5 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 200 g de dés de beurre froid
- 60 g de truffes suisses (tuber uncinatum)



Hacher les échalotes finement, les faire revenir dans une poêle avec le vin blanc et le vinaigre jusqu'à obtenir une consistance de sirop. Ajouter le beurre progressivement en battant la sauce avec un fouet, la sauce doit être veloutée. Assaisonner avec du sel et du poivre. Passer la sauce au tamis et y ajouter la truffe hachée. Maintenir la sauce au chaud dans un bain marie (ne pas trop la chauffer, sinon elle risque de couler).

Assaisonner les filets de truite avec du sel et du poivre et saupoudrer de farine des deux côtés. Placer dans une poêle avec du beurre et de l'huile et faire dorer (en commençant par le côté chair, sinon le filet risque de se contracter).

Faire un miroir avec la sauce dans une assiette, y placer un filet avec la peau vers le dessous et servir avec du riz Venere (gallo) après avoir décoré avec de la ciboulette ou de l'aneth.

Nous vous recommandons d'accompagner cet incroyable plat avec un bon rosé suisse. Un vrai délice après un jour chaud d'été !