

Truite au Fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes

Ingrédients

100 g de bagnes

4 truites de 150 à 200 g

50 g de beurre ou huile, sel, poivre, origan

Préparation

Videz les poissons par les ouïes, sans déchirer le peau abdominale. Ecaillez-les et coupez les nageoires, nettoyez à grande eau et épongez. Détaillez le fromage d'alpage en longues baguettes que vous salez et poivrez abondamment. Introduisez-les par le bec de chaque truite jusqu'à ce que le ventre soit remplie. Farinez des deux côtés, salez, poivrez. Rangez dans la poêle à frire ointe d'huile ou de beurre clarifié (écumé). Laissez dorer longuement à feu doux pour que le fromage fonde complètement et imprègne les chairs. Débarassez sur le plat de service, mettez au chaud. Versez un peu de fendant dans le beurre de cuisson, laissez réduire 2 minutes en remuant, nappez et servez.