

La truite saumonée à la moscovite

Quantités pour 4 personnes.

600 g de filets de truite ou de carpe

300 g de crème aigre

40 g de beurre

40 g de farine

1/2 citron

4 gros champignons

4 grosses pommes de terre cuites et pelées

80 g de parmesan

du sel et du poivre blanc du moulin

1 bouquet de dill frais.

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200°

2. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir une cuillère à soupe de farine pendant 1 minute environ. A feu doux incorporer lentement la crème en remuant continuellement jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

3. Saler et arroser de jus de citron les filets de truite ou de carpe puis les faire revenir dans du beurre de

même que les champignons coupés en lamelles.

4. Placer dans un plat à gratiner en couches les pommes de terre coupées en lamelles, les filets de poissons et les champignons.

5. Assaisonner la sauce avec du poivre et du sel et napper le plat. Saupoudrer de parmesan et mettre au four à mi-hauteur 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée.

6. Entre-temps laver et sécher le dill, enlever les tiges puis hacher fin. Avant de servir, saupoudrer avec le dill et éventuellement décorer avec de la tomate et/ou des tranches de citron.



Cette recette nous a été confiée par Mme Hedinger du restaurant russe Zar à Bâle (tel. 061 361 57 57)