TRUITE DE LA LEFFE POMMES DE TERRE EN CHEMISE FARCIES AUX PETITS GRIS

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Poissons, crustacé et coquillage

Produits laitiers et dérivés

Ingrédients

- ✓ 4 truites de la Leffe (faites un fond avec les arêtes)
- ✓ 16 escargots frais cuits au vin blanc
- ✓ 4 belles pommes de terres cuites en chemise
- ✓ 200 g de persil
- ✓ 4 dl de crème de ferme
- ✓ 200 g de "bleu d´Adèle" de la ferme du Gros Chêne à Maffe
- ✓ quelques herbes
- ✓ 1 tomate coupée en lamelles
- ✓ sel
- ✓ poivre

Préparation

Ebouillantez le persil quelques minutes dans 2 dl de fumet de truite. Egouttez-le. Faites réduire au 3/4 le fumet, ajoutez 2 dl de crème fraîche, faites bouillir.

Mixez longuement et passez au chinois. Faites pocher à feu très doux les filets de truite dans le fumet. Lorsqu´il sont cuits, gardez au chaud. Ajoutez le persil haché au fumet.

Pendant ce temps, faites réduire le jus de cuisson des escargots avec 2 dl de crème fraîche. Videz les pommes de terre, ajoutez le fromage aux escargots, et remplissez les pommes de terre de cette farce.

Nappez chaque assiette de sauce verte, ajoutez une pomme de terre farcie et posez 2 filets de truite. Décorez d´une coquille d´escargot remplie d´herbes et de quelques lamelles de tomate.

Le Chalet des Grottes

Huguette Anciaux

Rue d´Anthée, 52, 5540 Hastière