



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

FILET DE **TRUITE** SAUCE CITRONNÉE

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !**





FILET DE TRUITE SAUCE CITRONNÉE



4 PERSONNES



5 MIN.



5 MIN.

INGRÉDIENTS

- 4 filets de truite
- 20 cl de crème
- Huile d'olive
- Citron
- Sel
- Poivre

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive.

Déposez les filets de truite côté peau et laissez cuire à feu doux.

Salez et poivrez.

Lorsque le poisson est presque cuit (à l'unilatérale), augmentez le feu et déglacez avec le jus de citron.

Laissez réduire, puis baissez le feu, ajoutez la crème et faites réduire à nouveau pour obtenir une sauce crémeuse et citronnée.

Dressage :

Servez les filets de truite avec une purée de pommes de terre maison.