



Sensuel comme un baiser

Pommes et citrons avec filets de truite



Ingrédients

Pour 4 personnes

papier sulfurisé pour la plaque

pommes et citrons:

3-4 pommes (Goldkiss, par ex., épépinées et coupées en rondelles)

1 citron, coupé en rondelles

beurre pour faire revenir

2 dl de fumet de poisson

sel

poivre du moulin

poisson:

4 filets de truite, sans peau (env. 500 g)

beurre à rôtir ou crème à rôtir

sel

poivre du moulin



Source: www.swissmilk.ch

Préparation

1. Faire revenir les pommes et les citrons dans le beurre. Déglacer avec le fumet, cuire al dente, 2-3 min à couvert, assaisonner.
2. Dorer les filets de truite 2-3 min dans le beurre à rôtir, assaisonner.
3. Dresser les pommes et les citrons sur des assiettes préchauffées, arroser de jus. Poser les filets de truite par-dessus.

Servir avec des pommes de terre à l'eau.

www.goldkiss-apple.ch