



TRUITE FORESTIÈRE

Ingrédients

- 2 truites entières
- 250g de champignons
- 2 tranches de lard fumé
- 1 ou 2 oignons
- Persil
- beurre, Poivre, Sel

Préparation

1. Émincez un oignon (ou deux s'ils sont petits et selon votre goût), découpez les tranches de lard en lardons.
2. Dans une poêle, faites suer les lardons et les oignons avec un peu de beurre.
3. Assaisonnez l'intérieur des truites et saisissez chaque côté dans la poêle pendant 5 minutes.
4. Épluchez les champignons si besoin et coupez-les grossièrement.
5. Jetez les dans la poêle et laissez revenir encore 3 minutes.
6. Parsemez de persil ciselé au moment de servir

Variantes

Vous pouvez déglacer les légumes au vin blanc ou choisir de les servir légèrement crévés.

Vous pouvez également servir avec quelques rondelles de citron.