

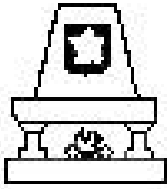
RECETTE
Paupiettes de filets de truite de La Clery,
pochées au Muscadet



.....

LOGIS DE FRANCE DU LOIRET
184 bis, route de Sandillon - 45650 St Jean le Blanc
Tél. : 02.38.61.51.72 - Fax : 02.38.61.72.75

.....



LOGIS de FRANCE du LOIRET

LA RECETTE

Paupiettes de filets de truite de La Clery, pochées au Muscadet

RECETTE

Préparation : 25 Minutes
Cuisson : 25 Minutes
Finition : 15 Minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

4 truites de la Clery
5 dl de Muscadet
2 échalotes
sel, poivre du moulin
2 filets de merlan
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 jaune d'oeuf

ÉLABORATION DE LA RECETTE

Hacher finement les filets de merlan, si possible au cutter.
Ajouter la cuillère de crème fraîche, 1 échalote hachée et assaisonner. Réserver au frais.

Lever les filets de truite, les farcir avec le merlan, puis les rouler afin de faire des paupiettes. Les mettre bien serrés dans un plat allant au four et cuire à thermostat 4 pendant 25 minutes, sans oublier de les arroser de Muscadet.

Disposer, sur un plat de service, les paupiettes de truite.

Lier le Muscadet réduit des 2/3 avec un jaune d'oeuf.

Ajouter la seconde échalote hachée, napper et servir avec des épinards frais..

BON APPÉTIT.

VIN CONSEILLE :

Muscadet sur Lie
Orléanais blanc
Coteaux du Giennois blanc

Recette de : **Daniel BLIN**

AUBERGE DU MOULIN DE BIEF

1, rue de Bretagne - 45210 LA SELLE SUR LE BIED

Tél : 02.38.87.34.04 Fax : 02.38.87.30.28

184 bis, route de Sandillon
45650 ST JEAN LE BLANC

☎ 02.38.61.51.72

📠 02.38.61.72.75

✉ e-mail : logis-de-france-loiret@wanadoo.fr