

<http://www.cpalb.fr/truite-financiere>



Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits réservés

Truite financière

On enveloppe la truite dans un linge serré, on la fait cuire dans un court-bouillon fait de Bordeaux ou de Bourgogne ; on y met un oignon, un gros morceaux de beurre frais ; on y place le poisson qui doit être recouvert. On fait cuire à feu vif d'abord, puis doucement jusqu'à ce que le court-bouillon soit réduit, il ne doit pas en rester plus d'un bol à café. Le poisson cuit, on le tient chaud et on le couvre. Pour la sauce on met dans une casserole un morceau de beurre que l'on manie avec une forte cuillerée de farine, on y mêle un bon jus de viande et la cuisson du poisson. On sert entouré de la sauce bien liée dans laquelle on peut mettre quelques truffes et des champignons.