



Truite et jambon d'Hérépian en mille-feuille Au Faugères blanc

Préparation

Ingrédients

6 truites

250 grammes de
jambon d'Hérépian

1 kg de poireaux

10 cl d'huile de
noisette

20 cl de crème fleurette

50 grammes de
noisettes

20 cl de vin blanc

Détacher les filets de truites et retirer les arêtes.

Enfourner à 100° durant 30 minutes les fines tranches de jambon auparavant disposées entre deux plaques (deux moules à tarte feront l'affaire !).

Emincer les poireaux et les faire revenir à l'huile de noisette dans une poêle. Stopper avant coloration. Ajouter le vin blanc, laisser réduire, mettre la crème jusqu'à petite ébullition, retirer du feu.

Réserver le jus comme une sauce.

Poêler les filets de truite d'un seul côté.

Saler, poivrer. Présenter le tout sous forme de millefeuille en alternant truite, jambon, poireaux.

Astuce : Saupoudrer de noisettes grillées.