



# RECETTE

## Filet de truite farcie aux petits légumes, cuit au riesling

Pour 4 personnes :

8 filets de truites  
800 gr de légumes râpés (carottes, céleri, poireaux, champignons, etc.)

50 cl de crème fraîche  
37,5 cl vin riesling

8 feuilles de salade blanchie

Etuver les légumes râpés au beurre, saler et poivrer  
Ajouter 30 cl de crème fraîche, et faire réduire, puis refroidir,

Couvrir les filets de truites avec les légumes et poser une feuille de salade dessus,

Poser les filets de truites sur une plaque beurrée et mouiller avec le vin blanc et 25 cl d'eau, assaisonner, couvrir d'un papier d'aluminium,

Cuire au four à 180° (pendant environ 15 à 20 min)

Après la cuisson, récupérer le fond de cuisson et faire réduire à moitié, lier le fond et ajouter 20 cl de crème fraîche,

Dresser les filets sur des assiettes et napper avec la sauce,

Servir avec du riz ou pommes vapeur et un verre de riesling

Bon appétit

*Auberge des Trois Vallées*  
*Auberge des Trois Vallées*

Cette recette est préparée par le chef et patron de l'Auberge des Trois Vallées à Hirsingue, M. Pieter Harens

Depuis 1991 M. Harens est au fourneau dans cette auberge familiale, où il propose une cuisine traditionnelle et comme spécialité la CARPE FRITE

Il est assisté en salle par sa femme qui vous accueille chaleureusement

La carte offre des plats entre 6,50 € et 18 € et des menus entre 9 € et 28 €

**Auberge des Trois Vallées 16, rue d'Altkirch 68560 Hirsingue Tél : 03 89 40 50 60**