



Truite à la Crème et Crevettes

(Chalet Royal – 6600 Bastogne)

Pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 truite (Etang du Vivier de Givry)
- 150 ml de crème culinaire
- 50 g de crevettes grises
- 1 cuillère à soupe de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Beurre
- Sel et poivre
- Quelques pommes de terre (Ferme Stilmant d'Oubourcy)

Recette :

Mettre poêler la truite dans le beurre, puis la sortir et la mettre de côté.

Déglacer la poêle avec la crème, le vin blanc et le persil.

Ajouter les crevettes.

Saler et poivrer.

Laisser réduire un minimum.

Dresser sur l'assiette la truite la sauce et les pommes de terre.

Bon appétit !