

Truite grillée, herbes et beurre blanc au Floc de Gascogne

Pour 4 personnes :

12cl de Floc de Gascogne AOP rouge

5cl d'eau

4 truites portion

160gr de beurre

2 échalotes

Sel/poivre

Pour réaliser le beurre blanc au Floc de Gascogne :

Ciseler les échalotes. Mettre les échalotes dans une sauteuse. Verser le Floc de Gascogne rouge, l'eau et le jus d'un citron. Faire réduire de moitié à feu moyen. Une fois bien réduit rajouter le beurre (froid) en gros morceaux. Mélanger. Lorsque le point d'ébullition est atteint l'émulsion est stabilisée. Passer la sauce au chinois afin d'enlever les échalotes (étape non obligatoire). Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre. La sauce doit être nappante.

Une fois les truites vidées, remplir leur cavité avec une herbe aromatique (estragon, romarin, thym, serpolet....) ainsi qu'avec des petites lamelles de citron. Assaisonner. Les truites peuvent être cuites au four (12 minutes à 200°C), à la plancha ou à la poêle.

Service : Napper les truites avec le beurre blanc au Floc de Gascogne avant de servir.