



Quenelles de truite

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de filets de truite
- 200g de blanc d'œuf
- 20cl de crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

1. Mettre une casserole d'eau à chauffer.
2. Tailler les filets de truite en cubes.
3. Mixer avec les blancs d'œufs et la crème.
4. Saler, poivrer.
5. Au-dessus de la casserole d'eau bouillante, former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe et les laisser tomber dans l'eau.
6. Laisser cuire quelques minutes et égoutter.
7. Servir avec une tombée d'épinards