

Truites marinées



Préparation : 120 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1 truite par personne
- 1 oignon coupé en rondelles
- 2 gousses d'ail coupées
- sel, poivre en grains
- thym
- persil

Préparation

Ecailler et vider les truites, les éponger dans un linge. Faire mariner 2 h dans un plat de terre avec les ingrédients ci-dessus. Après ce temps, les égoutter en prenant bien garde qu'il ne reste aucun des ingrédients et les faire griller à feu doux en les retournant qu'une seule fois. Servir bien chaud, avec des pommes de terre persillées.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine.