

Truites marinées

-



Pour 4 personnes Préparation : 120 min Cuisson : 10 min

Ingrédients

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

Préparation

Ecailler et vider les truites, les éponger dans un linge.

Faire mariner 2 heures dans un plat à gratin avec tous les ingrédients.

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.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.

Recette : Truites marinées Page 1/1