

Rôti de truite aux poireaux et pomme de terre



Pour 4 personnes



Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Temps de repos : 0 min



Ingrédients

2 filets de truite (environ 250 g chacun)
2 poireaux
1 oignon
1 càs de crème entière
3 pommes de terre (type Charlotte)
20 g de beurre
5 g de gros sel
3 cl d'huile d'olive
4 pincées de sel
4 tours de moulin à poivre



Préparation de la recette

Préparation des légumes :

Pelez les pommes de terre et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez-les en rondelles fines. Déposez les rondelles de pomme de terre dans une casserole et ajoutez de l'eau à hauteur. Salez avec du gros sel, portez à ébullition et laissez cuire 2 à 3 minutes pour juste les blanchir, puis égouttez-les. Coupez le pied et le vert des poireaux. Émincez-les en fines rondelles et lavez-les à grande eau pour éliminer la terre, puis égouttez-les. Pelez l'oignon, coupez-le en deux puis émincez-le finement. Dans une poêle chaude avec le beurre, faites suer les oignons avec une pincée de sel et laissez-les cuire à feu doux environ 2 minutes pour les rendre translucides. Ajoutez ensuite les poireaux, salez et laissez compoter environ 5 minutes avec un peu d'eau. Versez alors la crème, augmentez légèrement le feu et poursuivez la cuisson à petite ébullition durant 2 à 3 minutes puis rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Montage du rôti :

Préchauffez le four à 200 °C.
Désarêtez les filets de truite.
Assaisonnez de sel et de poivre.
Sur le premier filet, côté peau sur la planche, répartissez les poireaux, puis les rondelles de pommes de terre en écailles en les faisant se chevaucher.
Couvrez-le ensuite du second filet, côté peau vers l'extérieur et ficellez le tout bien serré comme un rôti, avec des morceaux de ficelles noués.
Huilez légèrement un plat à four et faites cuire le rôti de truite environ 20 minutes.

Astuce du Chef : La garniture peut varier en fonction des saisons : une poêlée de légumes du soleil en été, des champignons des bois sautés en automne ou simplement des épinards et de la ricotta en toute saison.

Auteur : Cipa