



TRUITE GRILLÉE AVEC UNE FARCE ÉPICÉE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

POUR LA FARCE

125 g QimiQ Sauce Base

2 Œuf(s), dur(s)

50 g Purée d'anchois

75 g Cornichons, finement hachées

75 g Oignon(s), finement hachées

15 g Moutarde

15 g Persil, finement hachées

10 g Paprika en poudre, doux

90 g Chapelure

POUR LES TRUITES

8 Truite(s), fraîche(s), éviscérées

320 g Prosciutto crudo, coupé en tranches

Sel et poivre

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Mettre au frais pendant une heure.
2. Remplir les truites avec la farce, entourer chaque truite de quatre tranches de prosciutto et faire griller les truites lentement sur le grill à basse température.