



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 4 PORTIONS

POUR LA FARCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 Œuf(s), dur(s)

1 cs Purée d'anchois

2 Cornichons, finement hachés

0.5 Oignon(s), finement hachés

1 cs Moutarde

2 cs Persil, finement hachés

1 cc Paprika en poudre, doux

3 cs Chapelure

POUR LES TRUITES

4 Truite(s), fraîche(s), éviscérées

16 tranches Prosciutto crudo

Sel et poivre

Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Pour la farce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Mettre au frais pendant une heure.
3. 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.