

**4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 30 min**

**Difficulté : 2 / 4**

## Ingrédients :

4 filets de truites  
1 oignon  
2 poireaux  
2 c. à soupe de crème fraîche  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 citron  
10 g de beurre  
Sel, poivre et muscade



# PAPILLOTES DE TRUITE, FONDUE DE POIREAUX

## Préparation :

1 - Coupez de larges tronçons de poireaux que vous effilerez dans le sens de la longueur.

2 - Émincez l'oignon et faites revenir le tout à l'huile d'olive dans une sauteuse. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade puis mélangez avec la crème fraîche. Laissez cuire le tout à couvert pendant 10 minutes.

3 - Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

4 - Coupez 4 feuilles de papier aluminium et placez-les dans un plat en verre. Pour chacune, déposez votre fondue de poireaux au milieu. Placez les filets de truite par-dessus, salez et poivrez.

5 - Parsemez votre préparation de fines lamelles de citron et de quelques copeaux de beurre. Fermez les papillotes et mettez le tout au four pendant 20 min.

*Vous pouvez servir vos papillotes agrémentées de pommes vapeur.*

*Suggestion  
d'accompagnement :  
Blaisac Blanc, servi bien  
frais entre 8 et 10°C.*

