



TRUITE DU VAL-DE-TRAVERS EN PAPILOTE

Ingrédients pour une entrée de 4 pers.

- 4 filets de truite sans peau et sans arrêtes
- 4 cure-dents
- 4 feuilles de papier sulfurisé
- 4 ficelles de boucher 30cm
- Légumes de saison par exemple carottes fanes, fenouil, brocolis.
- 4 pommes de terre
- 1dl de Mauler ou vin blanc
- 1dl de crème 35%
- 1/2dl d'absinthe
- sel, poivre du moulin
- Fines herbes pour la décoration

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Enrouler chaque filet de truite sur lui-même (côté peau à l'intérieur) et fixer avec un cure-dent.

Placer un rouleau sur chaque feuille de papier cuisson.

Cuire les légumes préalablement détaillés en fines lanières ou petits tronçons à l'eau salée quelques minutes (sauf le fenouil que l'on peut garder cru), refroidir et ajouter autour de chaque filet.

Dressage

Pour le service, vous pouvez déposer l'aumônière fermée au centre d'une assiette et laisser le convive l'ouvrir...c'est sympa ! Car on reçoit directement les senteurs délicieuses de la papillote ou alors on ouvre en cuisine et on ajoute les pommes de terre et quelques jolies fines herbes pour décorer.

Mélanger l'absinthe, le Mauler et la crème.

Former une aumônière avec le papier et la placer dans un récipient creux. Ajouter $\frac{1}{4}$ du mélange avec l'absinthe, assaisonner et fermer avec la ficelle.

Répéter de manière identique pour les trois autres.

Déposer sur un plaque de cuisson et glisser au milieu du four pour 20-30 minutes.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée.

