



Ingrédients :

Pour un bon parmentier à la truite des Pyrénées :

- Pavés de truite des Pyrénées et du saumon,
- Pommes de terre fraîches,
- Crème fraîche liquide,
- Beurre,
- Verre de lait,
- Œufs,
- Poireaux
- Oignons,
- Gousse d'ail,
- Brins de persil,
- Citron,
- Amandes effilées,
- Sel et poivre du moulin

Hop, au four et c'est prêt à partager !

Le Parmentier à la truite et aux amandes grillées

Poids total 550g

2/3
PERSONNES

20 MIN AU
FOUR À 210°



Notre parmentier de Truite des Pyrénées se mariera parfaitement avec une petite salade de jeunes pousses ou une poêlée de légumes verts ! Un repas bon, facile et original ...

Idéal à associer avec un gaspacho de poivrons rouges, bien frais !

On peut même reproduire cette recette en remplaçant les pommes de terre par du chou fleur : douceur garantie !