



Blanquette de truite 100% Pyrénées aux girolles

4 personnes

PRÉP. 35 min

CUISSON. 45 min

Ingrédients :

- 600g de filet de **truite 100% Pyrénées BRIAU**
- 300g de girolles fraîches
- 20 cl de fumet de poisson
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 1 c à s de graine de moutarde
- 2 c à s de moutarde
- 1 gousse d'ail 40g de beurre
- 1 c à s d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation :

Couper le filet de truite en gros dés.

Laver et égoutter les girolles. Faire blondir les girolles dans le beurre avec la gousse d'ail. Saler, poivrer.

Faire chauffer l'huile et y faire revenir les gros morceaux de **truite 100% Pyrénées BRIAU**. Réserver.

Déglacer avec le fumet de poisson. Ajouter la crème et la moutarde.

Faire réduire à feu moyen de moitié en remuant. Ajouter les cubes de truite, et laisser freiner.



Ajouter les graines de moutarde et les champignons.