



Filets de truite de Pays à la crème de Vin Jaune

■ Recette créée par Emmanuel Dumont, chef de la Table des Halles à Besançon.

INGRÉDIENTS, 6 belles truites 15 cl de vin jaune, ou de savagnin, 6 cuillères à soupe de crème, beurre, échalotes, persil, sel, poivre, Préparation 1 h, Cuisson 30 min.

1 Videz les truites. Dans une poêle, les faire griller au beurre à feu très doux. Les saler. Une fois cuites et dorées, les maintenir au chaud dans un plat de porcelaine. 2 Placez dans la poêle une noix de beurre. Faire fondre une cuillère à café d'échalotes hachées fines. Ajoutez 15 cl de Vin Jaune et bien remuer pour rendre le jus homogène. Laissez cuire à petit feu 5 minutes. Ajoutez une cuillère à soupe de crème par personne, bien remuer pour lier le tout. Assaisonnez selon votre goût. 3 Nappez les truites de la sauce passée au chinois, et saupoudrez de persil haché fin. Servez bien chaud... et accompagner d'un verre de Vin Jaune, ou d'un vin blanc savagnin ou tradition (assemblage de Chardonnay et de Savagnin).

!Vin conseillé : Vin Jaune, à servir entre 15° et 17° C, après l'avoir ouvert quelques heures avant.



Les accords parfaits

Le Vin Jaune se marie avec bonheur aux volailles et poissons à la crème ainsi qu'à la cuisine exotique. Goûtez-le avec une croûte aux morilles ! Il magnifie une cassolette d'escargots, les écrevisses, et accompagne merveilleusement le foie gras. Sa puissance en fait le meilleur révélateur des fromages, y compris les plus forts. Mais vous pouvez aussi le déguster en apéritif, tout juste agrémenté de quelques dés de Comté.