

Truite farcie aux fruits de mer



Méthode Préchauffer le four à 350°F (180°C)

de cuisson : Mettre la truite farcie **gelée** sur une assiette d'aluminium ou sur une plaque à biscuit.

Cuire 30 min. (possiblement 5 min de plus, selon le four)

Prendre avec une spatule et servir.



Petits éléments importants:

- La truite farcie aux fruits de mer dégèle rapidement même si elle est placée directement sur le comptoir. Donc portez une attention, si elle commence à dégeler, réduire le temps de cuisson.
- La truite ne doit pas être trop cuite. Elle devient alors plus sèche.
- Soyez donc vigilant afin d'avoir un produit cuit selon votre goût.
- Le petit four grille-pain cuit normalement plus rapidement.
- La truite farcie n'est pas trop relevée, faisant ainsi le bonheur de plusieurs.

Bon appétit !

Ingrédients: Truite saumonée, Crevettes de Matane, pétoncles, crabe des neiges, lait, crème, vin blanc, oignons, échalotes, huile végétale, farine, persil, sel, poivre.



POUR INFORMATION : (819) 432-0808