

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 33 (2003)
Heft: 10

Rubrik: Recette : truite aux raisins verts

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Truite aux raisins verts

Recette pour 4 personnes

■ Entre le bassin rhodanien et ceux de l'Aar ou de la Sarine, on dénombre au moins une quarantaine de cours d'eau, sans compter les lacs. Le Pays de Vaud est particulièrement bien loti en eaux poissonneuses. Quant au raisin, comme le prouve cette recette, il ne finit pas forcément dans une bouteille.

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients: 4 truites vidées, 100 g de raisins verts, 4 dl de vin blanc sec, 50 g de beurre, 50 g d'échalotes hachées, 30 g de beurre manié demi citron, 1,5 dl de crème, sel, poivre, ciboulette ciselée.

Préparation: éplucher les raisins après les avoir blanchis, les réserver. Faire suer les échalotes avec le beurre dans une sauteuse. Saler et poivrer les truites et les poser sur le fond d'échalotes. Mouiller avec le vin blanc, puis pocher 7-8 minutes. Retirer les truites et dresser

dans un plat creux après avoir ôté la peau entre la tête et la queue. Réduire le fond de cuisson et le lier au beurre manié. Ajouter la crème et laisser cuire quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement, citronner légèrement. Napper les truites, parsemer de ciboulette et décorer avec les raisins réchauffés.

Remarque: les truites doivent être très fraîches. Couper l'arête pour éviter une trop grande déformation si la truite est très fraîche.

Boisson: chasselas vaudois (Dorin du Chablais).