

Truite aux amandes



Plat **Facile**

Pour : 1 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15 mn

Une recette facile et délicieuse.

Ingrédients

- 1 truite
- margarine
- 50 g d'amandes effilées
- sel, poivre

Préparation

- 1 Passer la truite sous un filet d'eau froide et la déposer sur du papier absorbant. Mettre du sel et du poivre à l'intérieur comme à l'extérieur de la truite.
- 2 Dans une poêle mettre la margarine à chauffer, et puis y mettre la truite. La retourner de temps en temps. A mi cuisson, ajouter les amandes effilées.
- 3 Les amandes doivent prendre une jolie couleur brune. Et, la truite est cuite lorsque la chair est devenue blanche.
- 4 Servir avec des pommes de terre ou des pommes de terre rissolées. Bon appétit !

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

