

## [Truite saumonée aux poireaux et estragon](http://www.cuisinedegut.com/)

<http://www.cuisinedegut.com/>



<b>Quantité</b> 2 personnes	2 Truites saumonées 2 Poireaux	1 brick de crème liquide 2 Pommes de terre	Estragon séché Beurre	Fleur de sel Poivre
--------------------------------	-----------------------------------	---	--------------------------	------------------------

- Eplucher et laver les pommes de terre
- Cuire les pommes de terre durant **25 minutes** au cuit vapeur
- Eplucher et laver les poireaux. Retirer les parties vertes
- Couper les poireaux en rondelles et les faire cuire dans une sauteuse après avoir ajouté une noix de beurre.
- Laisser étuver à couvert jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Saler et poivrer
- Après la cuisson verser sur les poireaux de la crème et saupoudrer d'estragon.
- Ajouter aux poireaux, les pommes de terre en les laissant entières.
- Bien essuyer les truites avec du papier absorbant et les fariner
- Faire fondre du beurre dans une grande poêle et cuire les truites durant **7 minutes environ** sur chaque face. Saler et poivrer
- Présenter une truite dans chaque assiette avec une portion de poireaux et une pomme de terre **coupée en tranches**, saupoudrer à nouveau un peu d'estragon sur la pomme de terre

***Mon conseil :** Pour faire cuire les poireaux, n'hésitez pas à ajouter un peu d'eau pour aider la cuisson. Et si vous en trouvez, cuisinez des truites de rivière avec ce n'en sera que meilleur encore !*