

Recette



Truite du Lignon à la Bière « La Vellavia »

Par Michelle et Philippe Soulier
Hôtel-Restaurant Le Clair Logis - 43150 Laussonne
04 71 05 11 75 - www.leclairlogis.fr

Ingrédients (pour 2 personnes)

2 Truites du Lignon vidées (Production de montagne) .
4 échalotes, 80 g de beurre, 2 Bt. 33cl de bière Vellavia
Blonde, 25 gr de farine, 1 Jaune d'œuf, 2 c. à soupe de
crème fraîche, sel, poivre.



Préparation :

1. Levez les filets de truite pour détacher l'arete centrale en prenant soin de ne laisser aucune arete , puis reformez le corps de chaque truite.
2. Pelez et hachez finement les échalotes, faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, ajoutez les échalotes et faites fondre doucement. Ensuite, versez-les dans un plat à gratin, étalez-les sur la surface du plat et posez par-dessus les truites reformées , arrosez de bière Vellavia et laissez mariner 30 mn. Salez et poivrez.
3. Faites chauffer votre four à 180° puis mettez votre plat et laissez cuire 10 mn.
4. Beurrez un plat de service et mettez-y les filets de truite, gardez au chaud.
5. Faites réduire la cuisson (échalotes, bière) de moitié. Pendant ce temps malaxe le reste de beurre avec la farine et incorporez-le dans votre sauce en petit morceaux en fouettant sur feu vif. Hors du feu ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien puis incorporez la crème fraîche et fouettez pour bien lier.
6. Nappez les filets de truite de cette sauce et servez.



Laussonne, aux portes du Mézenc et des sources de la Loire...

Voyageurs, randonneurs, amateurs de saveurs du terroir trouveront à **L'Hotel *** Restaurant Le Clair Logis**, leur bonheur dans l'intimité d'un cadre élégant et champêtre, accueillis dans la simplicité par Michelle et Philippe Soulier.



Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire
16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Les petits plus :

Où trouver le produit ?

Nous retrouvons la Vellavia notamment dans les départements de la Haute-Loire, du Puy-de-Dôme, de la Lozère, de l'Ardèche et de la Loire. Elle est en vente dans les restaurants, dans les

magasins de produits du terroir, sur les foires et les marchés, dans les grandes surfaces et on la trouve aussi quelquefois en fûts lors de manifestation culturelles et/ou festives.

Brasserie Vellavia

Les Estreys - 43000 Polignac
04.71.02.21.83
Email : la.vellavia@gmail.com