
TRUITE EN PAPILLOTE AU VIN JAUNE

HOSTELLERIE DES MONTS JURA - 400, ROUTE DE CHAMPAGNOLE - 39570 PANNESIÈRES - Tél : 03 84 43 10 03 - Fax : 03 84 24 57 37

CHEF : M. LOUIS - <http://www.montsjurahotel.com>

POISSON ■ POUR 2 PERSONNES ■ 45 MN DE PRÉPARATION/CUISSON



- 2 truites portion de 250 g ■ 20 g de morilles sèches ■ 2 noisettes de beurre frais ■ 2 dl de crème fraîche
- 6 tomates cerises ■ 2 dl de Vin Jaune ■ 1 cuillère à café de cerfeuil et ciboulette émincés ■
- 2 feuilles d'aluminium ■ 60 g de riz (de préférence non prétraité).

Faire tremper les morilles, les couper dans le sens de la longueur, les laver correctement, récupérer l'eau de trempage, la filtrer et cuire les morilles 3 mn ■ Cuire le riz à l'eau salée environ 15 mn, rafraîchir aussitôt et égoutter

- Ouvrir les truites par le dos, enlever les arêtes et les vider. Bien les laver et les sécher, saler et poivrer légèrement, ajouter le 1/4 des morilles à l'intérieur ■ Ensuite sur chaque feuille disposer 1 noisette de beurre, 1 truite, 1 tomate cerise, la moitié des fines herbes, saler et poivrer et répartir 1 dl de Vin Jaune sur les truites ■ Refermer la feuille d'aluminium, et cuire dans un four chaud thermostat 7 pendant 15 mn ■ Retirer les truites une fois cuites ■ Prélever le jus de cuisson, le verser dans une petite casserole, ajouter un peu d'eau de cuisson des morilles, faire réduire, ajouter le restant de crème fraîche, réduire de nouveau et finir par le restant de Vin Jaune
- Rectifier l'assaisonnement ■ Faire réchauffer le riz, disposer dessus les tomates et une noix de beurre et servez aussitôt ■

Vin conseillé :

Côtes du Jura Blanc Cuvée Prestige.

Autres suggestions :

Côtes du Jura Savagnin

Côtes du Jura Vin Jaune

Le côté minéral et poivré d'un assemblage

Chardonnay-Savagnin "Cuvée Prestige" met en valeur les morilles et les saveurs de la truite.

Son acidité équilibre le velouté de la crème fraîche.

Encore plus de puissance et de relief seront donnés à ce plat si l'on choisit un Savagnin pur ou un Vin Jaune.