



Truite au jambon façon Navarre

INGRÉDIENTS

- 2 truites
- 4 tranches de jambon serrano
- Farine de blé
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de persil frais
- 150 ml de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel, poivre noir

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Nettoyer et sécher les truites. Glisser 2 tranches de jambon à l'intérieur de chaque truite et refermer avec des cure-dents.
3. Fariner légèrement les truites. Les faire frire 1 min par face dans une grande poêle avec de l'huile bien chaude, jusqu'à ce que la peau soit croustillante.
4. Disposer les truites dans un plat allant au four. Ajouter l'ail et le persil hachés par-dessus, puis verser le vin blanc.
5. Enfourner pendant 15 minutes.
6. Retirer les cure-dents avant de servir chaud.