



# *T*ruite farcie

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

**Portions : 2**

## **Ingrédients**

1 truite de 2 lbs

1 oignon haché finement

1 c. à table (45 g) de céleri haché très finement

1 c. à table (15 g) de persil

1/2 c. à thé (2 g) d'assaisonnement pour poisson

Poivre

## **Méthode**

Assaisonner l'intérieur de la truite avec de la poudre d'oignon, du poivre et de l'assaisonnement pour poisson.

Ajouter les légumes à l'intérieur du poisson.

Mettre dans une feuille de papier d'aluminium, cuire au four à 400 F., environ 30 minutes.

On fait cuire le poisson 10 minutes par pouce d'épaisseur.