



*Truite rôtie et sa sauce crémeuse,  
au brie et raisins, parfumée au cari*

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Portions : 2

### **Ingrédients**

2 x 300 g (2 x 10 oz) filets de truite  
15 ml (1 c. à soupe) coriandre fraîche  
Sel de mer et poivre du moulin au goût  
15 ml (1 c. à soupe) beurre  
1 échalote française, hachée  
7 ml (1/2 c. à soupe) farine  
125 ml (1/2 tasse) vin blanc  
375 ml (1 1/2 tasse) bouillon de poulet  
45 ml (3 c. à soupe) raisins secs  
2 ml (1/2 c. à thé) de poudre de cari  
60 ml (1/4 tasse) crème 35 %  
125 g (1/4 lb) fromage Brie, sans la croûte et coupé en morceaux  
Au goût sel

### **Méthode**

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Sur une plaque à cuisson ou un plat allant au four, déposer les filets de truite. Parsemer de coriandre et assaisonner avec le sel de mer et le poivre noir. Faire cuire 10 à 12 minutes.

Entre-temps, dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire suer, à couvert, l'échalote. Incorporer la farine et déglacer avec le vin blanc. Ajouter le bouillon, les raisins et le cari, faire cuire à feu moyen 5 à 6 minutes, jusqu'à épaississement.

Ajouter la crème et le Brie. Faire fondre à feu doux.

Assaisonner au goût.

Servir les filets de truite avec la sauce crémeuse.

Accompagner de riz basmati et de légumes cuits à la vapeur.

