

## L'escalope de truite rose marinée au citron vert

Prenez 100g de filet de truite rose par convive  
« Habillez le filet » ou « Levez la peau » à l'aide d'un long couteau  
Epilez le filet à l'aide d'une pince à arrêtes  
Rincez et séchez votre filet dans un papier absorbant  
A l'aide d'un « filet de sole », escalopez le filet  
en fines et grandes tranches.

Préparez un mélange d'huile d'olive, jus de citron vert,  
jus de citron jaune, sel, poivre blanc  
et de toutes vos envies gustatives  
(Aneth, basilique, ail, piment d'Espelette etc.)

Plongez les escalopes de truite rose dans ce mélange et oubliez les  
quelques heures. (Le temps dépend du taux de salage et de la  
« cuisson » souhaitée)

Egouttez les escalopes et dressez-les en vagues,  
décorées d'œufs de truite fumée,  
de quelques jeunes pousses colorées,  
d'un bon beurre AOC  
et d'un pain bis juste croustillant.

Bon appétit !

### ***SARL MOLOSTOFF TRAITEUR***

**Cuisine Centrale ZA de Pouchonet rue des Pommiers 30120 Avèze**  
SARL au capital de 16000.00 € SIRET 392 702 718 00033 Code APE: 5621Z  
Tel : 04 67 73 39 69 Tel : 06 12 19 19 86  
[molostoff.traiteur@gmail.com](mailto:molostoff.traiteur@gmail.com) [www.molostoff-traiteur.com](http://www.molostoff-traiteur.com)