

Recette

LA ROUTE DE LA TRUITE Goujonnettes de truites en friture

Recette de Jean-Louis Hartmann du Caveau de l'Engelbourg, Président de l'association Route de la Truite

Pour 4 personnes

- 300 à 400g de filets de truites sans peau

Pour la pâte à bière :

- 200g de farine
- 2 œufs entiers
- 3 blancs d'œufs montés en neige
- 20 cl de bière
- Sel
- 5 cl d'huile



Couper les filets de truites en lanières de 5 à 6 cm de long.

Préparer la pâte à bière et tremper y les lanières de truites.

Cuire les lanières en friture comme des beignets dans une huile entre 160° et 180°.

Servir avec une bonne portion de frites, salade verte, mayonnaise et citron.

