

Truite de la Rhön au bleu



Pour 4 personnes :

- Truites : 4
- Eau : 2,5 litres
- Vinaigre : 1 tasse
- Citron : 1
- Oignon : 1
- Laurier
- Sel
- Poivre en grains

Choisissez de belles truites un peu grosses, pour qu'elles gardent à la cuisson cette mucosité de la peau qui les rend "bleues".

Posez les truites dans un plat, versez un peu de vinaigre blanc dessus, laissez-les "reposer".

Plongez-les précautionneusement dans la poissonnière : celle-ci contient alors l'eau frémissante, le vinaigre, le sel et les aromates. Laissez cuire pendant 10 à 15 minutes.

Dressez les truites sur un plat chaud, garni de quartiers de citron, accompagnées de pommes de terre (pourquoi pas des « Klöße » ?) et de beurre fondu.