

## **Filet de truite arc en ciel a la fondue de poireau et julienne de Morteau légèrement gratiné au Comté**

Pour 4 personnes

Choisir quatre belles truites de 300 g

Lever les filets ( ou faire lever par le poissonnier )  
Désarêter ; enlever la peau.

Préparer la fondue de poireau.

couper 4 blanc de poireau en morceau  
blanchir pendant 3 mns  
faire compoter avec une belle louche de crème, assaisonner (sel et poivre du moulin)  
ajouter 200 g de saucisse de Morteau coupé en fins bâtonnets (julienne)

Cuire les filets de truite soit à la vapeur soit au four avec un petit peu de beurre.

Quand les filets de truite sont cuits, les recouvrir avec la fondue de poireau; ajouter 20 g de Comté râpé sur chaque filet puis gratiner légèrement à la salamandre (ou position grill dans le four)

Dresser dans une assiette creuse; ajouter un cordon de velouté de poisson parfumé au vin Jaune et accompagner d'un riz basmati.

Servir avec un vin blanc du Jura (chardonnay ou typé)