



Roulades de truite et asperges

4 portions

 15 min

 15 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
1 ½ tasse	Fromage Grey Owl, tempéré	1. Écraser le fromage à la maryse dans un bol pour le ramollir et ajouter le sumac et le poivre. Réserver.
2.5 ml	Sumac	
Quantité suffisante	Poivre	
12	Asperges, parées	2. Blanchir les asperges dans de l'eau bouillante salée environ 1 minute. Refroidir.
Quantité suffisante	Sel et poivre	3. Assaisonner les filets et les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée d'un papier parchemin, chair sur la plaque.
4	Filets de truite, parés, sans peau	Répartir le mélange de fromage et déposer perpendiculairement 3 asperges sur chaque filet.
12	Cure-dents	Rouler les filets et piquer avec des cures-dents pour les maintenir en place.
Quantité suffisante	Huile d'olive	Huiler légèrement l'extérieur des rouleaux. Cuire au four à 350 °F environ 12-15 minutes.

Fromage proposé :
Grey Owl - Fromagerie Le Détour

