**Truite aux amandes**

**truite
amandes
lait
farine fluide
bacon
citron
persil
échalotes
beurre
huile d'olive
sel et poivre**

Lavez la truite, humectez-la de lait et saupoudrez-la de farine. Faites frire le poisson pendant 4 minutes de chaque côté dans du beurre avec de l'huile. Grillez les amandes effilées dans une poêle sèche. Ajoutez le beurre et le persil haché et faites sauter le tout un peu plus longtemps. Placez une truite sur une assiette, enlevez la peau entre la tête et la queue et déposez les amandes sur le dessus. Décorez avec des quartiers de citron si vous le souhaitez.

Voilà pour la préparation de base. Vous pouvez personnaliser davantage le plat. Sur la photo (ci-dessus), le plat a été complété par des échalotes glacées, du bacon croustillant et des tranches de pommes de terre frites.

En revanche, la photo ci-dessous est une présentation plus festive, avec la truite en filets. De cette façon, vos invités à table n'ont pas à se préoccuper de la tête, de la peau et des arêtes. Le bacon est omis, les tranches de pommes de terre frites sont coupées en frites et la touche finale est apportée avec du beurre clarifié.