**Truite farcie aux poireaux et avec saumon**

**Poireau
oignon
oignon de printemps
persil
citron
aneth**

**Beurre
truite
saumon fumé
fromage aux herbes
vin blanc
huile d'olive
sel et poivre
fenouil**

Plongez la truite fraîche dans l'eau chaude pendant une minute. Retirez la peau. Alignez 2 feuilles d'aluminium, arrosez-les d'huile d'olive et recouvrez-les de tranches de saumon fumé. Placez la truite sur le dessus, mais laissez la tête et la queue libres.

Faites sauter l'oignon émincé, les rondelles de poireau, le fenouil et quelques du persil haché. Ajoutez un peu de vin blanc, le fromage aux herbes et l'aneth haché. Assaisonnez de sel et de poivre.

Remplissez la truite avec le mélange. Repliez le saumon fumé par-dessus, Mettez quelques oignons de printemps tranchés sur le dessus et fermez la papillote.

Mettez au four à 185°C pendant 25 minutes. Terminer par le persil haché. La papillote peut aussi être parfaitement préparée au barbecue.

Ici le plat est présenté avec une purée de poireau et de fenouil. Faites mijoter le poireau, le fenouil et l'oignon grossièrement hachés dans un peu de beurre. Assaisonnez de sel et de poivre. Mettez le mixeur manuel dans le pot de cuisson et réduisez la préparation en purée.