

# Filet de truite sauce ciboulette et petits pois

avec La vache qui rit® Terrine Fondu



## Ingrédients pour 50 convives

- 1 kg de fromage La vache qui rit® Nature
- 0,4 l d'eau
- 125 g de ciboulette ciselée
- 10 cl de jus de citron
- 4,4 kg de filets de truite
- 20 cl d'huile d'olive
- 7 kg de petits pois
- Sel/poivre

## Progression de la recette

Cuire les petits pois à l'anglaise et réserver au chaud.

Déposer les filets de truite assaisonnés sur des plaques de four et badigeonner d'huile d'olive. Les cuire environ 10 min dans le four préchauffé à 210°C.

Détendre le fromage La vache qui rit® Nature avec l'eau et ajouter la ciboulette et le jus de citron.

Assaisonner la sauce et servir.



## Valeurs nutritionnelles

Kjoules : 1174.6 - Kcal : 281.5 - Matières grasses : 12.1 g - Dont acides gras saturés : 4.0 g - Glucides : 13.0 g - Dont sucres : 6.8 g - Protéines : 25.7 g - Sel : 1.0 g

## Préparation

20 min

## Cuisson

25 min

## Coût / convive

1.80 euros

