

## Truite au jurançon

Ingrédients pour 6 personnes :

1 truite de 1,250 kg

4 jaunes d'oeuf

300 g de champignons

1 bouteille de vin blanc sec de jurançon

10 cl de crème fraîche

70 g de beurre sel, poivre

Préchauffer le four, thermostat 6 (200°C).

Dans un plat à four, déposer la truite évidée dont l'intérieur aura été salé et poivré. Disposer autour 100 g de champignons. Mettre à cuire au four pendant 40 mn et l'arroser régulièrement.

Lorsque la truite est cuite, récupérer le jus de cuisson et réserver le poisson au chaud.

Faire revenir 200 g de champignons dans un peu de beurre.

Dans une casserole, faire réduire de moitié le jus de cuisson de la truite. Incorporer un à un les jaunes d'oeuf hors du feu pour lier la sauce. Ajouter peu à peu le beurre ramolli, puis la crème fraîche. Remuer énergiquement pour obtenir une sauce très homogène.

Disposer la truite sur un plat, la napper de sauce et l'entourer des champignons.