



Collations

Grenailles farcies au fromage à la crème et à la truite fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes grenailles
120 grammes de fromage à la crème
1 cuillère à soupe d' aneth (finement haché)
1 poignée d' aneth (pour la décoration)
80 grammes de truite fumée
2 jeunes oignons (en fines rondelles)
poivre
sel

Méthode de préparation

Nettoyez les grenailles et faites-les cuire environ 15 minutes dans de l'eau salée.

Mélangez le fromage à la crème avec l'aneth. Salez et poivrez. Émiettez la truite et incorporez-la au fromage à la crème.

Égouttez les grenailles et laissez-les un peu refroidir. Coupez un chapeau dans chaque grenaille et videz-les délicatement à l'aide d'une cuillère. Incorporez le fromage à la crème à la truite, puis farcissez les grenailles avec ce mélange.

Garnissez de jeunes oignons et d'aneth. Servez immédiatement.

