

FILETS DE TRUITE MARINÉS CUITS SUR PIERRE
SAUCES DIVERSES

Pour 4 personnes

450 g (1 lb) filets de truite
1 citron
50 ml (3 c. table) huile d'olive
1 brin thym

Sauce à la dijonnaise

125 ml (1/2 T) mayonnaise
15 ml (1 c. table) moutarde de Dijon
5 ml (1 c. thé) jus de citron

Sauce ravigote

50 ml (3 c. table) vinaigre de vin blanc
125 ml (1/2 T) huile d'olive
2,5 ml (1/2 c. thé) moutarde de Dijon
5 ml (1 c. thé) oignon haché finement
5 ml (1 c. thé) âpres hachées
15 ml (1 c. table) fines herbes hachées (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette)
2,5 ml (1/2 c. thé) sel

Sauce à l'orientale

45 ml (3 c. table) sauce aux huîtres
30 ml (2 c. table) échalote verte hachée
45 ml (3 c. table) saké (vin japonais)
30 ml (2 c. table) vinaigre de riz
2 ml (1/2 c. thé) sel Au centre d'une assiette chaude, déposer

Sauce noire

80 ml (1/3 T) sauce soya
5 ml (1 c. thé) gingembre frais haché
30 ml (2 c. table) julienne de poivron rouge
15 ml (1 c. table) coriandre fraîche hachée

Préparation des sauces

Mélanger ensemble les ingrédients de chacune des sauces. Réfrigérer.