



## PATÉ À LA TRUITE

### DU MANOIR BRULÉ

1 abaisse pâte brisée  
15 ml (1 c. table) farine  
15 ml (1 c. table) beurre  
250 ml (1 T) lait  
1 pincée muscade  
450 g (1 lb) chair de truite  
100 g (1/2 T) oignon  
100 g (1 T) champignons  
30 ml (2 c. table) beurre  
150 g (5 oz) mélange de fromage cheddar, suisse et mozzarella râpés

#### **Préparation**

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Garnir le fond d'une assiette à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre avec de la pâte brisée. Faire cuire le fond à blanc durant 10 minutes pour une demi-cuisson. Retirer. Réduire la température du four à 180°C (350°F).

#### **Procédé**

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien mélanger de façon à confectionner un roux blanc. En brassant avec le fouet, ajouter le lait et la muscade. Porter à ébullition, laisser mijoter quelques minutes et assaisonner. Émincer les oignons et les champignons. Dans une sauteuse, faire fondre quelques noix de beurre et faire suer les oignons et les champignons, réserver. Faire cuire aux trois quarts la chair de truite. Laisser refroidir. Dans le fond de tarte mi-cuite, déposer la chair de truite, les oignons et les champignons. Assaisonner de sel et poivre. Y verser la sauce béchamel et recouvrir du fromage. Enfourner et cuire sur la plus basse grille du four, 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

#### **Présentation**

Présenter le pâté dans son assiette de cuisson, tailler en pointes et servir.

*Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"*



14, chemin de la Forêt  
Stoneham-et-Tewkesbury QC G3C 1T8  
Téléphone : 418 848-6906  
Télécopieur : 418 848-0911  
Courriel : [info@fondationtruite.com](mailto:info@fondationtruite.com)  
[www.fondationtruite.com](http://www.fondationtruite.com)