



## Filets de truite en papillote au barbecue

### Ingrédients

- 2 filets de truites (idéalement sans la peau)
- 1 citron
- Quelques branches d'aneth frais
- 60 ml ( $\frac{1}{4}$  tasse) de beurre dur
- Sel et poivre au goût



### Préparation

- Si les truites ont encore leur peau, la retirer simplement à l'aide d'un couteau à filets (voir photo) ou de tout autre couteau à lame mince et bien affilée.
- Découper une grande feuille de papier d'aluminium et y déposer les filets.
- Les recouvrir de quelques tranches de citron et de quelques branches d'aneth entières.
- Diviser le beurre en morceaux et les ajouter sur les filets.
- Saler et poivrer, et le tour est joué!
- Rabattre ensuite tous les côtés de la feuille de papier d'aluminium afin d'envelopper la truite hermétiquement.
- Chauffer le barbecue à feu moyen et déposer les filets bien emballés sur la grille du haut.
- Cuire de 15 à 20 minutes.
- Conserver le beurre fondu au fond de la papillote pour en napper les filets au moment de servir.

Accompagner le plat de truite d'asperges, que vous pouvez cuire directement sur la grille en les badigeonnant simplement d'huile d'olive et en les saupoudrant de sel et de poivre. Servez les asperges croquantes : vous en apprécierez davantage toute la saveur.