



### *truite farcie*

*Les truites sont capturées dans les lacs aux eaux profondes et froides; la pêche commerciale est surtout pratiquée dans les lacs au nord de la Saskatchewan et dans le Grand Lac des Esclaves.*

*1 truite de 2 à 3 livres  
1/2 tasse de céleri en dés  
1/4 tasse d'oignon haché  
2 c. à table de beurre  
2 c. à thé de zeste de citron,  
râpé*

*1/2 c. à thé de sel  
1/2 c. à thé de paprika  
1/4 tasse de crème sure  
commerciale  
2 1/2 tasses de mie de pain, en dés  
2 c. à table de beurre fondu*

Laver et assécher la truite. Saupoudrer l'intérieur de sel. *Farce*: Sauter céleri et oignon dans le beurre. Mêler zeste, sel, paprika, crème sure, pain, céleri et oignon. Farcir la truite. Coudre ou fermer à l'aide de brochettes. Déposer dans une rôtissoire graissée et badigeonner de beurre. Cuire à 450°F, comptant 10 minutes par pouce d'épaisseur, mesurée dans la partie la plus épaisse—3 à 4 portions.