***Truite sauce pamplemousse et poivre de sichuan***

***Pour 2 personnes***

1 beau filet de truite

1 filet de jus de citron

Huile de sésame

1 cuil à soupe de graines de sésame

1 pincée de baies de poivre de Sichuan

1/2 pamplemousse rose

50ml de crème liquide

1 cuil à café de miel

1 cuil à café de maïzena

Préchauffez le four à 200°C.

Déposez le filet de truite dans un plat allant au four, arrosez-le d'un filet d'huile de sésame et répartissez les graines de sésame par dessus.

Quand le four est chaud, enfournez le plat à 200°C pendant 20 minutes.

Prélevez le jus et le zeste du pamplemousse. Ecrasez les baies.

Dans une petite casserole, versez le jus du pamplemousse et la crème, ajoutez le zeste du demi-pamplemousse et les baies de poivre de Sichuan écrasées. Mélangez et portez à ébullition. Ajoutez le miel et la maïzena et laissez cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servez le filet de truite nappé avec la sauce au pamplemousse et poivre de Sichuan.