**Brandade de truite**

**pommes de terre**  
**huile d'olive**  
**ail**  
**sel et poivre**

**filet de truite fumée  
crème  
concombre  
tomates cerises  
crème épaisse  
persil en feuilles**

Pelez et coupez les pommes de terre en cubes d'un centimètre d'épaisseur. Faites frire légèrement les cubes de pommes de terre avec de l'ail dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez, laissez frire, puis ajoutez les filets de truite fumée et la crème. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Mélangez le tout dans une mousse dans le mixeur. Remplissez les verres à moitié et ajoutez quelques tours de moulin à poivre. Terminez avec, comme sur la photo, des tranches de concombre, un brin de persil en feuille, une tomate cerise et une cuillère de crème épaisse.

Vous pouvez varier avec, par exemple, des œufs de truite, du citron et de la ciboulette.