**Mousse de truite à la betterave rouge marinée**

**filets de truite des Ardennes**  
**betterave rouge**  
**crème épaisse**

**balsamique blanc**  
**œufs de truite**  
**aneth**

Coupez la betterave rouge cuite en brunoise et faites-la mariner dans du vinaigre balsamique blanc.

Faites une mousse de truite fumée des Ardennes mélangée à de la crème épaisse.

**Dans l'assiette** : une cuillerée de betteraves marinées surmontée d'un tas de mousse.

Terminez par un trait de crème aigre, des œufs de truite et un brin d'aneth.