**La truite à la manière des Ardennes**

**la truite des Ardennes  
beurre  
lard fumé en lanières  
ail  
citron  
vin blanc sec  
pommes de terre**

**persil  
champignons  
crème  
amidon de maïs  
thym  
farine fluide  
sel et poivre**

Faites revenir le lard, ajoutez les champignons hachés, le persil haché, l'ail haché et les échalotes hachées. Déglacez avec un peu de vin blanc. Ajoutez de la crème. Assaisonnez selon votre goût avec du thym, du poivre, du sel et un peu de jus de citron. Liez la sauce, si vous le souhaitez.

Saupoudrez les truites de farine. Faites-les frire dans une poêle ovale avec beaucoup de beurre. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Servez la truite avec la sauce et accompagnée de pommes de terre bouillies dans la peau.