**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.