



BALLOTINES DE TRUITE FUMÉE

Pour 4 personnes

- 200 g de fromage frais (type Mme Loïk, ou carré frais Gervais)
- 4 tranches de truite fumée ou de saumon
- ½ citron confit
- 1 citron jaune
- 1 pamplemousse rose

Prélever les suprêmes de pamplemousse. Prélever les zestes puis le jus du citron. Détailler le citron confit en petits dés.

Dans un saladier, mélanger le fromage avec les zestes, le jus de citron, les dés de citron confit, saler et poivrer.

Découper 4 carrés de film alimentaire, y déposer les tranches de truite puis répartir sur chacune la préparation, replier de façon à former des ballottines et réserver au frais.

Au moment de servir, retirer le film alimentaire et accompagner des suprêmes de pamplemousse.

À la sortie d'Aix sur la route de Grésy, il y a une pisciculture où l'on trouve de la truite fumée de très bonne qualité.