

ECRASEE DE POMMES DE TERRE AUX POIREAUX, SAUMON FUME ET PIMENTON



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson 45 mn (20 + 10 + 15)

Pour 4 personnes:

- 8 pommes de terre moyennes
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 petits blancs de poireaux
- 1 gousse d'ail non épluchée
- 1 dizaine d'olives vertes piquantes
- 1 grosse noix de beurre
- 2 pincées de pimenton ou paprika fumé
- Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre épluchées et lavées dans de l'eau bouillante salée avec la gousse d'ail non épluchée.

Pendant la cuisson des pommes de terre, laver et émincer les blancs de poireaux avant de les faire étuver dans un peu d'eau. lorsqu'ils sont tendres, les égoutter et les réserver.

A l'aide de l'emporte-pièce qui servira à monter le gâteau" de pommes de terre, tailler 8 ronds de saumon fumé et le réserver. Couper les chutes de saumon en petits morceaux et les olives vertes, les mélanger et réserver aussi.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, les écraser à la fourchette avec le beurre, ajouter les poireaux et le mélange saumon fumé-olives. Assaisonner de sel, de poivre et de pimenton.

Finition et dressage:

1/2 heure avant la dégustation, préchauffer le four à 150°.

A l'aide d'un cercle, poser une couche d'appareil à pommes de terre, la tasser un peu, ajouter 2 ronds de saumon superposés et compléter avec de la pomme de terre toujours un peu tassée..

Glisser au four environ 1/4 d'heure et placer au centre d'une assiette sur un lit de salade en décorant éventuellement avec des chutes de saumon et une olive.



En cuisine et à table

Et si c'était bon ...

Mamina