



SAUMON ET SON PAILLASSON DE POMMES DE TERRE, CHANTILLY ET OEUFS DE SAUMON

Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 8 mn

Pour 4 personnes:

12 petites tranches de saumon frais (coupées aussi fines que du saumon fumé dans des escalopes)

4 càc d'oeufs de saumon (ou "caviar" de harengs)

1 pomme de terre moyenne par personne (bintje par ex)

1 dl de crème fleurette entière

1 càs de ciboulette (j'ai oublié de la mettre)

Un peu d'huile neutre + 20 g de beurre

Sel et poivre

Penser à sortir le saumon pour qu'il ne soit pas glacé.

Monter la crème très froide en chantilly bien ferme, ajouter un peu de sel et de poivre et la ciboulette hachée. Réserver au froid.

Laver et éplucher les pommes de terre, les râper avec une grille à gros trous, saler et poivrer. A feu moyen-vif, chauffer l'huile dans une poêle et former des galettes d'environ 2 cm de haut à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. Avec le dos d'un cuillère à soupe, bien tasser les pommes de terre au fond du cercle. Toujours à feu moyen, cuire 4 à 5 minutes de chaque côté. les poser sur un papier absorbant.

Dressage:

Sur des assiettes chaudes de préférences, au centre, poser une galette de pommes de terre et la recouvrir de tranches de saumon légèrement salées sur une seule face.

Lorsque la galette est recouverte, déposer une belle quenelle de chantilly, la creuser un peu en surface pour faire comme un nid et garnir ce "creux" avec des oeufs de saumon