

SNACK

BOUCHÉES APÉRITIVES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ



★ ★ ★ ★ ★ (2)

1H
POUR 6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

1 kg de petites pommes de terre à chair ferme

2 cs d'huile de colza

200 g de crème fraîche

1 cc de raifort frais, finement râpé

un peu de sel et de poivre

½ citron, zeste et 1 cs de jus

Pour le dressage

200 g de saumon fumé

1 bouquet d'aneth

PRÉPARATION

- 1 Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 15 minutes selon leur taille. Égoutter, évaporer et laisser refroidir complètement.
- 2 Couper les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Faire un creux à l'aide d'une cuillère ou d'une cuillère à billes sans trop amincir les bords. Mettre la chair de pommes de terre dans un saladier.
- 3 Préchauffer le four à 200 °C. Répartir les moitiés de pommes de terre sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner toutes les faces d'huile et enfourner pendant 10 minutes. Retourner et remettre à nouveau au four pendant 5 à 10 minutes, faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laisser refroidir légèrement.
- 4 Écraser la chair de pomme de terre à l'aide d'une fourchette. Mélanger avec la crème fraîche et le raifort, puis assaisonner avec du sel, du poivre, du zeste et du jus de citron. Couper le saumon fumé en morceaux.
- 5 Verser le mélange de crème fraîche et de pommes de terre dans les moitiés de pommes de terre évidées, puis garnir avec le saumon fumé et l'aneth.

ASTUCE

- S'il reste de la garniture, servir comme trempette.
- Pour une version végane, utiliser les «carottes façon saumon» de Wild Foods ou le caviar d'algues.