

Rosace de pommes de terre aux 2 Saumons



Filet Rouge

INGREDIENTS (4 personnes)

- 800 gr de pommes de terre / 25 cl de crème fraîche liquide / 200 gr de saumon frais / 200 gr de saumon fumé
- 2 échalotes / 30 gr de persil / 1 citron / 1 poivron vert & 1 poivron rouge / œufs de lumps / 1 botte d'oignons verts
- sel et poivre / l'équivalent d'1 cuillère à soupe d'aneth haché



- 1 Laver et cuire les pommes de terre, avec leur peau, dans de l'eau salée pendant 30 à 40 min. Les égoutter et les laisser refroidir.
- 2 Tailler le saumon frais en lamelles, le faire mariner 3 à 5 min dans un bol avec du jus de citron, sel, poivre, et aneth finement haché.
- 3 Tailler les poivrons en petits dés, hacher finement les échalotes. Faire légèrement revenir le tout à l'huile d'olive tout en veillant à ce que tous ces légumes restent croquants. Mettre la préparation dans un plat et la laisser refroidir.
- 4 Mélanger dans un bol, la crème fraîche, le jus de citron, le persil haché, l'oignon vert émincé finement, le sel et le poivre.
- 5 Peler les pommes de terre avant de les couper en lamelles de 5mm d'épaisseur. Disposer en couronne et au bord de l'assiette une partie de ces lamelles pour en former une rosace. Déposer le mélange de poivrons et d'échalotes sautés aux alentours de cette rosace, avant de disposer une nouvelle couronne de lamelles de pommes de terre. Placer le saumon fumé au centre de l'assiette et achever le plat en mettant un peu de saumon mariné sur les lamelles de pommes de terre.
- 6 Verser la crème citronnée en filet sur les pommes de terre et le saumon, puis décorer le tout avec des œufs de lumps rouges & noirs et avec un peu d'oignons verts. Servir frais.

7 VIN CONSEILLE : Sancerre bien frais



ASTUCE :

Après cuisson, et afin que vos pommes de terre gardent leur bel aspect (évitte notamment le noircissement), badigeonnez-les d'huile d'olive pour une salade ou de beurre tiède pour des pommes vapeur.

Recette réalisée par
Emmanuelle JOUFFRET

