

Rösti de pommes de terre, saumon fumé, ciboulette fraîche, crème sûre à la lime |

Recette pour 4 personnes

Description

Belle galette de pommes de terre en robe des champs, belles tranches de saumon fumé, petite acidité apportée par la sauce crème sûre lime et ciboulette.

Ingrédients

Pomme de terre Rösti

- 300 Gr Pommes de terre yukon gold
- 4 Cuil. à thé Gras de canard
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Saumon fumé

- 4 Tranche(s) Saumon fumé
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Crème sûre à la lime

- 60 Gr Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Lime
- 8 Brin(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Mettez les pommes de terre avec la peau (robe des champs) à cuire dans une casserole avec de l'eau froide, Assurez-vous d'une cuisson à 75%. Refroidissez-les et les éplucher à l'aide de la pointe d'un couteau. Passez les pommes de terre à la râpe à fromage, réservez-les dans un bol.

Ciselez finement la ciboulette, zester la lime et presser la lime pour récupérer le jus.

Saumon fumé et crème sûre

Tranchez le saumon fumé si nécessaire.

Dans un bol, mélangez la crème sûre avec le jus de lime et les zestes, une partie de la ciboulette et assurez-vous du bon assaisonnement.

Rösti

Assaisonnez de sel et poivre les pommes de terre râpées, ajoutez-y 15 ml de beurre fondu.

Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer votre gras de canard avec une noisette de beurre. Recouvrez le fond de votre poêle d'une épaisseur de pommes de terre râpées. Formez une belle galette dans la poêle.

Assurez-vous d'une belle coloration, retournez-la pour la dorer des deux côtés.

Réservez-la sur une plaque de four, vous la réchaufferez juste avant de servir.

Montage

Au centre d'une assiette ronde, déposez votre Rösti de pommes de terre.

Au centre une cuillère de crème sûre à la lime, dessus déposez délicatement le saumon fumé.

Finalisez avec de la ciboulette ciselée.

Bon appétit!