

Pommes de terre grelots rôties, crème à l'aneth et rosace de saumon fumé

Recette pour 12 tapas

Description

Petits tapas composés de pommes de terre grelots rôties garnies de crème sûre à l'aneth frais et zeste de citron et rosace de saumon fumé.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser des tapas similaires avec un roesti de pomme de terre au lieu d'un grelot.

Ingrédients

Pour les tapas

- 6 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 120 Gr Saumon fumé
- 60 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Citron
- 6 Branche(s) Aneth
- 0.50 Unité(s) Échalote
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez chaque grelot en 2. Zestez le citron. Hachez l'aneth. Coupez les tranches de saumon en 2. Ciselez l'échalote et prélevez le zeste de citron.

Préparation des pommes de terre grelots rôties

Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre grelots avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Étalez-les sur une plaque de cuisson et faites cuire au four pendant 30-40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez bien refroidir avant l'assemblage.

Préparation de la crème à l'aneth

Mélangez la crème sure avec l'aneth, l'échalote et le zeste de citron. Salez et poivrez.

Dressage de vos tapas

Sur chacun des grelots posez à plat, placez une demi-tranche de saumon en rosace. Décorez ensuite avec une petite cuillère de crème à l'aneth.

Bon appétit!