

Pommes de terre au wasabi et œufs de saumon

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

100 g d'œufs de saumon

18 pommes de terre ratte de taille moyenne

10 cl de crème fraîche

1 c à c de pâte wasabi

Sel et poivre du moulin

Faire cuire les pommes de terre lavées et non épluchées dans de l'eau bouillante salée. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau et laisser refroidir.

Les couper ensuite aux 2/3 dans la longueur et creuser la chair avec une cuillère parisienne ou un couteau à pamplemousse en veillant à ne pas abimer les pommes de terre. Les réserver

Dans un petit saladier fouetter la crème fraîche avec le wasabi et un peu de sel et ajouter la chair des pommes de terre écrasée à la fourchette. Bien mélanger et farcir les coques de pommes de terre avec cet appareil. Couvrir d'œufs de saumon et donner un tour de moulin à poivre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>