

Sushis fantaisie de pomme de terre



ZOOM

"Epluchez les pommes de terre et parez-les de manière à avoir 12 petits cylindres réguliers. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau largement et salez. Faites cuire 20 minutes après ébullition. Egouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir. Plongez la ciboulette deux secondes dans l'eau bouillante, égouttez-la et posez les brins sur du papier absorbant. Faites blanchir les feuilles d'épinards dans l'eau bouillante. Ecrasez le fromage de frais à la fourchette. Salez et poivrez bien. Coupez les tranches de saumon fumé en deux. Posez les cylindres de pommes de terre dans un plateau, à la verticale. Entourez 4 cylindres de pommes de terre de feuille d'épinard et nouez un brin de ciboulette tout autour. Mettez une petite cuillère de fromage dessus. Posez sur quatre autres cylindres d'une petite cuillère d'oeufs de lump rouge et entourez le cylindre d'un brin de ciboulette. Entourez les cylindres restants de saumon fumé, nouez un brin de ciboulette autour et ajoutez une petite cuillère d'oeufs de lump noir par-dessus. Donnez deux tours de poivre sur les sushis de pommes de terre, salez légèrement et servez aussitôt. "

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 18 petites pommes de terre nouvelles
- 1 poignée feuilles d'épinards
- 1 pot d'oeufs de lump rouge
- 1 pot d'oeufs de lump noir
- 3 tranches de saumon fumé
- 75 g de chèvre frais du type « Petit Billy »
- 1 bouquet de ciboulette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et parez-les de manière à avoir 12 petits cylindres réguliers.

Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau largement et salez. Faites cuire 20 minutes après ébullition. Egouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir.

Plongez la ciboulette deux secondes dans l'eau bouillante, égouttez-la et posez les brins sur du papier absorbant.

Faites blanchir les feuilles d'épinards dans l'eau bouillante.

Ecrasez le fromage de frais à la fourchette. Salez et poivrez bien.

Coupez les tranches de saumon fumé en deux.

Posez les cylindres de pommes de terre dans un plateau, à la verticale.

Entourez 4 cylindres de pommes de terre de feuille d'épinard et nouez un brin de ciboulette tout autour. Mettez une petite cuillère de fromage dessus.

Posez sur quatre autres cylindres d'une petite cuillère d'oeufs de lump rouge et entourez le cylindre d'un brin de ciboulette.

Entourez les cylindres restants de saumon fumé, nouez un brin de ciboulette autour et ajoutez une petite cuillère d'oeufs de lump noir par-dessus.

Donnez deux tours de poivre sur les sushis de pommes de terre, salez légèrement et servez aussitôt.