

## BLINIS DE POMMES DE TERRE, CREME ACIDULEE, SAUMON FUME

### Les ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés et rincées
- 2 œufs entiers
- 100 g de crème fraîche ou crème crue
- cumin ou muscade
- 1 échalote
- huile d'olive
- 1 botte de ciboulette ou aneth ou basilic
- 1 jus de citron jaune
- 4 tranches de saumon fumé ou truite fumée
- gros sel

**Étape 1** : Faites cuire les pommes de terre coupées en petits dés dans une casserole d'eau avec du gros sel pendant une bonne dizaine de minutes.

**Étape 2** : Coupez l'échalote finement et ciseler l'aneth et mélangez avec la crème et un peu d'huile d'olive, de jus de citron et de piment. Salez et Poivrez

**Étape 3** : Écrasez les pommes de terre égouttées à la fourchette et ajoutez les jaunes d'œufs. Bien mélanger pour avoir un appareil lisse.

Battez les blancs en neige et incorporez au mélange. Salez, poivrez et ajoutez si vous le souhaitez un peu de muscade.

**Étape 4** : Huilez une poêle et déposez des cuillères en essayant de les étaler en forme de cercles. Lorsque des bulles se forment à la surface, retournez-les.

**Étape 5** : Pour le dressage, déposez les blinis dans l'assiette, déposez la sauce dessus et ensuite le saumon ou la truite. Décorez avec les herbes.

### Variante

20 crevettes roses revenues a la poêle

6 cuillerées a café de mayonnaise quelque gouttes de citron

1 oignon rouge ciselé ciboulette hachée

