



APÉRITIF DE POMMES DE TERRE FARCIES À TROIS VARIANTES

INGRÉDIENTS

- 6 pommes de terre moyennes

Farce au foie gras

- 50gr de morilles séchées
- 5cl de porto
- 25gr de beurre
- 25gr de pistaches mondées
- 4 ou 5 brins de ciboulette
- 75gr de foie gras

Crème de truite et crevettes

- 75gr de filet de truite fumée
- 50gr de crevettes cuites
- 1 yaourt bulgare
- 1 c-à-s d'aneth
- Sel, poivre

Crème de saumon

- 1 bâtonnet de céleri
- œufs de saumon
- 100gr de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Rincer les pommes de terre.

Les faire cuire pendant 20mn à l'eau bouillante salée. Éplucher. Les trancher en deux dans le sens de la longueur. Avec une cuillère, retirer une partie de la pulpe des demi-pommes de terre sans les abimer.

Préparer la farce au foie gras :

Réhydrater les morilles dans le porto. Les rincer puis les faire sauter 10mn dans du beurre chaud.

Mixer le tout avec les pistaches.

Ciseler la ciboulette.

Couper le foie gras en petits dés.

Mélanger le tout.

Préparer la crème de truite et crevettes :

Détailler grossièrement le filet de truite.

Décortiquer les crevettes. Mélanger avec le yaourt bulgare, l'aneth ciselé, le sel et le poivre.

Préparer la crème de saumon :

Hacher le céleri. Mélanger avec la crème fraîche épaisse et les œufs de saumon. Saler et poivrer.

Garnir les demi-pommes de terre avec un type de farce et répéter l'opération.

Déposer sur un joli plat de service et servir à l'heure de l'apéritif.