

Blinis de pommes de terre et crème de Cyril Lignac

6 pers

INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche (on peut remplacer par du fromage blanc)
- Cumin ou muscade
- 1 échalote
- Huile d'olive
- 1 botte de ciboulette ou aneth ou basilic (j'ai choisi la ciboulette)
- 1 jus de citron jaune (je n'en ai pas mis vu que j'ai fait une version jambon)
- 4 tranches de truite fumée ou saumon fumé (et pourquoi pas du jambon, je n'avais que ça)
- Gros sel + poivre pour moi

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre coupées en petits dés dans une casserole d'eau avec du gros sel pendant une bonne dizaine de minutes.

Couper l'échalote finement et ciseler l'aneth et mélanger avec la crème et un peu d'huile d'olive, de jus de citron et de piment. Saler et Poivrer

Ecraser les pommes de terres égoutées à la fourchette et ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger pour avoir un appareil lisse.

Battre les blancs en neige et incorporer au mélange. Saler, poivrer ajouter si vous le souhaitez un peu de muscade.

Huiler une poêle et déposer des cuillères en essayant de les étaler en forme de cercles. Lorsque des bulles se forment à la surface, On peut les retourner.

Pour le dressage, déposer les blinis dans l'assiette, déposer la sauce et ensuite le saumon, la truite ou le jambon. Décorer avec des herbes (j'ai mis du thym)