

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, BETTERAVE ET SAUMON FUMÉ, CRÈME LÉGÈRE AU RAIFORT

SOIRÉE DE GALA

10 mn. de préparation + **10 mn.** de cuisson

BUDGET : "Bling bling"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre, déposez-les dans un saladier. Couvrez-les d'eau à mi-hauteur, couvrez d'un film et faites cuire 8 à 10 minutes au micro ondes puissance maximum. Epluchez la betterave et les pommes de terre. Taillez la betterave en tranches régulières d'un demi-centimètre. Taillez les pommes de terre en tranches puis en dés réguliers. Assaisonnez le mascarpone de citron, d'aneth hachée (4 brins), puis salez et poivrez. Montez le pressé : dans une terrine, montez en couche en alternant pommes de terre, mascarpone, betterave, mascarpone et saumon fumé... Montez la crème en chantilly, assaisonnez de raifort. Réservez au frais. Démoulez et décorez de brins d'aneth. Servez avec une quenelle de crème au raifort.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne et de la France



INGRÉDIENTS

- ▶ 6 pommes de terre pour cuisson eau/vapeur (500 g environ)
- ▶ 1 betterave cuite
- ▶ 4 tranches de saumon fumé
- ▶ ½ citron
- ▶ 20 cl de crème
- ▶ 1 cuillère à soupe de raifort
- ▶ 3 cuillères à soupe de mascarpone
- ▶ 5 brins d'aneth
- ▶ Sel, poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées) et les gratins.