

Mini rostis au saumon fumé

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de pommes de terre
- 100 g de gruyère
- 2 œufs
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 barquette de fromage frais et fines herbes
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Découper le saumon fumé en lanières.

Etape 2
Fouetter le fromage frais et le déposer dans une poche à douille.

Etape 3
Éplucher et râper les pommes de terre.

Etape 4
Dans un saladier, fouetter les œufs, puis ajouter les pommes de terre et le fromage. Saler, poivrer et mélanger.

Etape 5
Réaliser de petits tas puis faire cuire dans une poêle chaude et huilée, 1 ou 2 minutes par côté.

Etape 6
Sur chaque mini rösti, dessiner une spirale de fromage frais avec la poche à douille,
et déposer par-dessus une lanière de saumon enroulée.