



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.

