

Mini rösti au cheddar, crème sûre, saumon fumé et ciboulette |

Recette pour 12 tapas



Description

Vos convives ne resteront pas neutres devant un plat de mini röstis apéritifs au saumon fumé!

L'astuce du chef

Servez vos mini röstis apéritifs au saumon fumé encore tièdes à vos invités !

La pomme de terre ratte peut être remplacée par de la Yukon Gold.

Ingrédients

Rösti

- 350 Gr Pommes de terre ratte
- 50 Gr Cheddar fort
- 5 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à thé Origan
- 3 Gr Sel
- 2 Gr Poudre d'oignon
- 50 Gr Farine
- 50 Ml Eau
- Huile végétale

Garniture

- 150 Ml Crème sûre
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 150 Gr Saumon fumé
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Préparez 12 roses de saumon fumé en roulant les tranches sur elles même.

Effeuillez et hachez le thym.

Ciselez finement la ciboulette.

Râpez le fromage.

Rösti

Râpez les pommes de terre avec la pelure et écrasez-les avec les mains pour extraire le maximum d'eau. Il est possible d'utiliser un linge propre ou un presse-purée à levier pour faciliter le travail.

Placez la farine dans un bol. Ajoutez les pommes de terre rapées, les fines herbes, le fromage, du sel et du poivre. Mélangez le tout et ajoutez l'eau avant de mélanger une dernière fois.

Divisez en portions (40-50 gr) et faites cuire dans une poêle chaude et huilée, 1 ou 2 minutes par côté.

Terminez la cuisson des röstis au four 10-15 minutes et laissez-les refroidir un peu avant de les garnir.

Montage

Placez les röstis dans une grande assiette et déposez un peu de crème sûre sur chaque, ajoutez une rose de saumon fumée ainsi qu'une pincée de ciboulette ciselé.

Bon appétit!

Bon appétit!