

RÖSTI AU SAUMON FUMÉ

Ingredients (pour 4 personnes)

- 500 g de pommes de terre en robe des champs
 - 100 g de fromage frais type Saint-Moret
 - 120 g de saumon fumé
 - Ciboulette
 - Sel, poivre, piment d'Espelette
 - 1 betterave crue râpée
 - 1 c. à café de jus de citron
 - Mesclun
 - 2 c. à soupe d'huile de colza
- HOLL

Préparation:

Éplucher et râper les pommes de terre.

Dans une poêle, faire dorer la galette de rösti sur les deux côtés.

Mélanger le fromage frais, la ciboulette, le piment et le jus de citron.

Au moment de servir, dresser une quenelle de fromage frais sur chaque part, ajouter le saumon fumé coupé en lamelle.

Garnir de mesclun et de betterave râpée selon les goûts.

