



Entrées

Biscuits de pommes de terre avec saumon fumé et œuf poché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de ciboulette (finement hachée)
1 jeune oignon (finement coupé)
2 gousses d'ail (écrasées)
2 cuillères à soupe de beurre
350 grammes de pommes de terre (jeunes)
100 grammes saumon (fumé)
1 cuillère à café de jus de citron
4 œufs (pochés)
4 cuillères à café de raifort (râpé (optionnel))
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble la farine, l'oignon, l'ail et la ½ de la ciboulette. Râpez les pommes de terre non cuites et mélangez-les au mélange de farine. Salez et poivrez. Faites-en 4 grosses boules que vous aplatissez avec la main.

Rôtissez les biscuits brun doré des deux côtés avec du beurre dans une poêle antiadhésive. Mettez-les ensuite sur une plaque de cuisson et enfournez pour 15 minutes dans un four à 180°. Déposez un biscuit de pomme de terre sur chaque assiette avec un morceau de saumon fumé. Disposez dessus un œuf poché, aspergez de jus de citron, saupoudrez de ciboulette et terminez avec du raifort râpé.

