



Les plats principaux

Crêpes de pommes de terre au saumon fumé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre (puree)
1 cuillère à soupe crème au raifort
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de crème aigre
200 grammes saumon (fumé)
1 œuf
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
4 jeunes oignons (en anneaux)
2 gousses d'ail (pressées)
350 grammes d' épinards
1 oignon (ciselé)
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre et râpez-les avec une râpe grossière. Incorporez-y l'oignon, l'ail, les jeunes oignons et le persil. Salez et poivrez.

Battez l'œuf et mélangez-le au mélange de pommes de terre. Dans du beurre chaud cuisez des petites crêpes du mélange. Retournez-les après 5 minutes et cuisez encore une fois 5 minutes.

Faites réduire l'épinard par portion dans de l'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez la crème de raifort et la crème aigre avec la mayonnaise. Salez et poivrez.

Sur les assiettes répartissez les crêpes ainsi qu'un peu d'épinard. Partagez le saumon et terminez par une touffe de mayonnaise au raifort et la ciboulette.

