



Recette de saison

Laurette farcie avec son filet de saumon

Recette de Florent Laideyn



Difficulté

2/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

45 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

200 g de saumon fumé
300 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
50 g de crème fraîche épaisse
10 g de ciboulette
5 g d'aneth
15 g de caviar de saumon
Salade Frisée
½ citron

- 1 Laver les pommes de terre puis les cuire entière avec la peau, au four à 180° pendant 45 minutes.
 - 2 Pendant la cuisson, préparer votre farce en mélangeant la crème fraîche épaisse battue, la ciboulette et l'aneth finement ciselée.
 - 3 Les Laurette cuite, fendez les en deux. Creusez-les et verser la farce préparée.
 - 4 Disposer délicatement de fines tranches de saumon fumé par-dessus.
 - 5 Ajouter quelques gouttes de citron, et décorer avec le caviar de saumon.
 - 6 Dresser en ajoutant quelques feuille de salade.
- Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

