

LA RECETTE du LUNDI

tartelettes de smashed potatoes
au saumon, yaourt greci

tartelettes



INGRÉDIENTS

- 12 petites pommes de terre grenaille
- 2 c. à soupe d'huile d'olive au basilic (Comptoir des Arômes)
- 50 g de parmesan râpé
- 100 g de yaourt grec
- 50 g de fromage frais type Saint-Môret
- 1 c. à café de vinaigre de Kalamansi (Comptoir des Arômes)
- 1/2 c. à café d'ail en poudre (Comptoir des Arômes)
- 1/2 c. à café d'herbes de Provence (Comptoir des Arômes)
- Fleur de sel au piment d'Espelette (Comptoir des Arômes)
- Poivre noir de Malabar (Comptoir des Arômes)
- 150 g de saumon fumé
- Une poignée de roquette fraîche

Conseil gourmand

Pour encore plus de fraîcheur, terminez par un filet supplémentaire d'huile d'olive au basilic.

PRÉPARATION

1. Cuire les pommes de terre

Préchauffez le four à 180 °C. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Les écraser

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Aplatissez-les délicatement avec un verre pour obtenir la forme de tartelettes de smashed potatoes.

3. Assaisonner

Arrosez d'huile d'olive au basilic. Saupoudrez de parmesan, de fleur de sel au piment d'Espelette et de poivre noir de Malabar.

4. Enfourner

Faites rôtir 20 minutes à 180 °C jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent croustillantes et dorées.

5. Préparer la garniture

Dans un bol, mélangez le yaourt grec et le fromage frais. Ajoutez le vinaigre de Kalamansi, l'ail en poudre et les herbes de Provence. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

6. Dresser

Sur chaque tartelette, déposez une cuillère de garniture. Ajoutez une lanière de saumon fumé et quelques feuilles de roquette.



Pour 6 tartelettes

