

MINI RÖSTIS APÉRITIFS AU SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de pommes de terre
- 40 g de gruyère light
- 1 œuf
- 2 tranches de saumon fumé
- 100 g de fromage frais
- Quelques petites pointes d'asperges surgelées
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Découpez le saumon fumé en lanières. Fouettez le fromage frais et remplissez-en une poche à douille. Faites décongeler les asperges à température ambiante. Épluchez et râpez les pommes de terre. Fouettez les œufs dans un saladier, puis ajoutez les pommes de terre, le fromage, du sel et du poivre. Faites cuire de petits tas dans une poêle chaude et huilée, 1 ou 2 minutes par côté, puis déposez sur un plat de service.

Sur chaque mini rosti, dessinez une spirale de fromage frais avec la poche à douille, et déposez par-dessus une lanière de saumon enroulée. Plantez une pointe d'asperge au centre.

Servez encore tiède.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

kcal 126

BON APPÉTIT !