



Gravlax de saumon sur blinis de patates douces



Ingrédients : pour 6 pers

6 tranches de saumon fumé, 20 cl de crème liquide, non allégée, très froide, 250g de patates douces, 50 g de farine, 2 oeufs entiers, un blanc d'oeuf, 4 cuillères à café de yaourt nature, 15 cl de lait, 100 g de beurre, sel & poivre.

Préparation :

Faire cuire les patates 30 min dans de l'eau bouillante salée. Peler et les réduire en purée au moulin à légume (grille fine).

Incorporer la farine et les oeufs entier, saler et poivrer.

Ajouter le yaourt puis le lait.

Battre le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer au mélange de purée. Vous obtenez ainsi la pâte à blinis.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle à blinis y déposer une cuillère à soupe de pâte laisser dorer 3 min de chaque côté, répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte en beurrant à chaque fois. Maintenir au chaud en mettant une assiette sur une casserole chaude par exemple et en déposant les blinis dessus, puis en couvrant de papier aluminium.

Monter la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique, saler et poivrer

Posez les blinis sur les assiettes puis couvrez de gravlax de saumon (tranches de saumon déchirées et posées artistiquement) et terminez par un tourniquet de chantilly.

Décorer éventuellement d'oeuf de saumon.