

Röstis au saumon fumé, sauce au fromage blanc et chantilly à l'aneth



Ingrédients :

Pour les röstis :

- 4 grosses pommes de terre
- 2 œufs
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de farine
- Huile
- Sel, poivre

Sauce au fromage blanc :

- 200 g de fromage blanc (ici 0%)
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Ciboulette
- Sel, poivre

Chantilly à l'aneth :

- 15 cl de crème fraîche liquide
- Aneth
- 4 tranches fines de saumon fumés

Préparation :

Préparez la sauce au fromage blanc :

Ciselez l'ail et l'oignon et mettez-les dans un bol. Ajoutez le fromage blanc, la ciboulette, le sel et le poivre. Mélangez bien. Réservez au frigo jusqu'à utilisation.

Préparez ensuite la chantilly :

Mettez le bol et le fouet du robot au moins 15 minutes au frais. Les ustensiles et la crème doivent être bien froids.

Battez à vitesse plutôt rapide la chantilly. Une fois prise, ajoutez l'aneth. Mettez la préparation en poche à douille et réservez au frais, ne prenez pas l'eau qui pourrait se trouver au fond.

Passez à la préparation des röstis :

Epluchez l'oignon et les pommes de terre. Lavez-les puis râpez-les finement.

Essorez la préparation dans le presse-purée ou à l'aide de vos mains pour enlever le maximum d'eau.

Ajoutez les œufs et la farine et mélangez. Salez et poivrez.

Faites chauffer une poêle huilée. Formez des galettes à l'aide de vos mains et placez-les dans la poêle en les aplatissant. Vous pourrez normalement en faire 10.

Faites les cuire une dizaine de minutes en les retournant de temps en temps. Gardez-les au chaud, afin qu'elles restent bien croustillantes.

Procédez au montage :

Placez un rösti sur une assiette et étalez dessus de la sauce au fromage blanc. Ajoutez une petite tranche de saumon fumé puis refermez avec un autre rösti.

Décorez avec la chantilly et dégustez immédiatement !