

## ***Timbale de la Mer Grecque***



### *Ingrédients pour 2 personnes :*

- . 2 belles tranches de saumon fumé
- . 1 cuillère à café d'estragon frais ciselé
- . 100 grammes de fêta mariné dans l'huile d'olive
- . 2 pommes de terre cuites
- . une pincée de muscade
- . huile d'olive
- . 2 pétales de tomates séchés marinés
- . sel et poivre

Couper en petits dés votre saumon fumé, ciselé très finement l'estragon et le mélanger au saumon en ajoutant un peu d'huile d'olive, poivrer et réserver.

Ecraser la feta avec un peu d'huile de sa marinade et réserver également.

Ecraser à la fourchette les pommes de terre, ajouter la muscade et un peu d'huile d'olive selon votre goût, saler et poivrer.

Monter votre timbale dans une assiette avec un cercle, commencer par mettre votre purée de pomme de terre, puis votre feta et finir par le saumon. Ajouter dessus une pétale de tomate séché et mettre au réfrigérateur une bonne heure.

Servir bien frais avec une salade de votre choix !