

Pastel de patatas

(recette catalane de Sra Carmen, gâteau salé de pommes de terre)



Ingrédients :

500 g de **potatoes** cuites

100 g de **breadcrumbs** à l'huile (si possible d'olive)

3 cuillerées à soupe de **mayonnaise**

1 pincée de **salt**

Pour la déco :

Quelques filets d'**anchovies** à l'huile

Quelques lanières de **red pepper** grillé

Quelques **olives** noires (ou vertes)

Etc, selon le contenu du frigo... (tomates, cornichons...) perso, j'ai mis des cornichons pour ajouter du vert...

Préparation :

- Réduire les pommes de terre refroidies en purée.
- Saler.
- Ajouter 2 càs de mayonnaise.
- Ajouter les miettes de thon égouttées, mais pas trop (je n'ai jamais dit que ce serait light... frais oui)
- Mettre au réfrigérateur.

Dressage :

Faire un dôme avec la préparation dans un joli plat de service.

Bien lisser et recouvrir de la 3^{ème} càs de mayonnaise, en l'étirant bien en fine couche.

Disposer les éléments de déco de façon à rendre le plat appétissant, en jouant avec les couleurs et remettre au frais jusqu'au moment de déguster.

Un plat bienvenu sur les tables estivales ou les buffets froids.