






Pommes de terre ratte à la nordique

 par personne → 15 minutes
de préparation → 10 minutes
de cuisson → Pour 4 personnes


400 g de pommes de terre ratte 

200 g de roquette 

4 CS de crème fraîche à 5%

1 CS de jus de citron

2 tranches de saumon fumé

1 CS de ciboulette ciselée 

Astuce:

Si les pommes de terre sont très petites (grenailles), 8 minutes de cuisson suffisent

1 Rincez les pommes de terre, mettez-les dans le panier d'un autocuiseur avec un verre d'eau et une pincée de sel. Fermez et laissez cuire 10 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape. Retirez les pommes de terre, laissez-les tiédir 5 minutes et pelez-les grossièrement.

2 Mettez les pommes de terre dans un saladier, ajoutez la roquette, arrosez de crème et de jus de citron, poivrez.

3 Coupez le saumon en lanières, ajoutez-les dans le saladier avec la ciboulette et remuez. Servez à température ambiante ou bien frais, selon votre préférence.