



ROSACE DE POMME DE TERRE A LA TRUITE FUMEE

Pour 6, il faut :

- 6 pommes de terre
- 12 tranches de truite fumée
- huile pour frire les pommes de terre
- 10 cl de crème fleurette
- ciboulette
- sel, poivre

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en fines lamelles et les essuyer dans du papier absorbant.

Faire hauffer l'huile et déposer les pommes de terre. Les faire cuire une dizaine de minutes. Réserver sur du papier absorbant. Lorsque toutes les tranches sont cuites, saler et poivrer et garder dans le four chaud.

Découper les tranches de truite en fines lamelles et dresser l'assiette en alternant pommes de terre et truite fumée.

Dans un bol, verser la crème. L'assaisonner et ajouter la ciboulette avant de verser sur l'assiette tiède. Déguster sans attendre.