

Pour 4 personnes

- ✓ 8 petites pommes de terre primeur
- ✓ 1 pot d'œufs de saumon (50 g env.)
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ 1 noix de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- ✓ Sel, poivre

PRINCE DE BRETAGNE VOUS OFFRE UNE RECETTE

Amuse-bouche de **pomme de terre** primeurs et œufs de saumon

Lavez les pommes de terre primeurs en les brossant légèrement. Faites-les cuire à l'eau bouillante une bonne vingtaine de minutes (vérifiez la cuisson de la pointe d'un couteau).

Pendant ce temps, faites fondre une noix de beurre dans la crème fraîche à feu doux, ajoutez une partie de la ciboulette, puis réservez.

Refroidissez les pommes de terre, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez légèrement la face bombée pour pouvoir les poser.

Sur la face plane (que vous pouvez éviter légèrement), déposez un peu d'œufs de saumon, puis une cuillère à café du mélange beurre-crème. Décorez de quelques brins de ciboulette.



Défendons le goût du frais



Savourez
la pomme de terre primeur
avec Prince de Bretagne

Scannez ce QR code
pour découvrir d'autres recettes
de pommes de terre primeurs
Prince de Bretagne
ou rendez-vous sur le site



www.prince-de-bretagne.com