



Recette de saison

# Purée de Lily Rose



Difficulté

1/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

45 minutes

*Recette de Florent Laideyn*



Ingrédients pour 4 personnes

200 g de saumon fumé  
300 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm  
50 g de crème fraîche épaisse  
10g de ciboulette  
5 g d'aneth  
15 g de caviar de saumon  
Salade Frisée  
½ citron

- 1 Laver les pommes de terre puis les cuire entière avec la peau, au four à 180° pendant 45 minutes.
  - 2 Pendant la cuisson, préparer votre farce en mélangeant la crème fraîche épaisse battue, la ciboulette et l'aneth finement ciselée.
  - 3 Les Laurette cuite, fendez les en deux. Creusez-les et verser la farce préparée.
  - 4 Disposer délicatement de fines tranches de saumon fumé par-dessus.
  - 5 Ajouter quelques gouttes de citron, et décorer avec le caviar de saumon.
  - 6 Dresser en ajoutant quelques feuille de salade.
- Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

[www.lapommedeterre.fr](http://www.lapommedeterre.fr)

*Suivez-Nous*

