

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Canapés de Saumon

Le 29 décembre 2009

1 L'intérêt de faire cette recette à base de pomme de terre et non de simples pancakes c'est qu'en refroidissant, ils n'auront pas tendance à se ramollir, rendant la bouchée difficilement présentable.

Vous pouvez très bien remplacer le citron pour du raifort, le saumon par de la truite ou pourquoi pas de bœuf froid avec une sauce béarnaise !

Votre panier pour une 30aine de canapés :

250 de purée froide

2 œufs

1 blanc d'œuf

5 cl de crème liquide

Sel & Poivre

Huile

10 cl de crème épaisse

1 citron

1 bouquet de ciboulette

3 tranches de saumon fumé

Dans un saladier mélangez votre purée avec vos deux œufs battus.

Incorporez la crème.

Montez en neige votre blanc d'œuf avant de l'incorporer lui aussi délicatement à votre préparation.

Rectifiez l'assaisonnement.

Dans une poêle chaude, avec peu d'huile, faites cuire votre préparation en petite bouchée d'environ une cuillère à soupe.

Réservez.

Zestez votre citron finement & réservez.

Pressez le jus de ce citron.

Mélangez la crème et le citron.

Découpez en chiffonnage votre saumon.

Il ne vous reste plus qu'à assembler vos bouchées.

Un canapé, une cuillerée de crème citronnée, le saumon & un peu de ciboulette fraîchement hachée.

Que la fête commence !



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie