



TARTE CROUSTILLANTE DE POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ ET BURRATA



Temps :



Nombre de couvert : 4

Ingrédients :

- Environ 700g de pommes de terre grenaille (tout dépend de la taille que vous souhaitez donner à votre tarte)
- 30g de parmesan (facultatif)
- Thym, romarin, ciboulette (facultatif)
- Sel, poivre, ail, paprika et autres épices aux choix
- 150g de skyr de brebis ou yaourt de brebis
- 1 citron
- Environ 5 tranches de saumon fumé (165g)
- Salade de votre choix
- 1 filet d'huile d'olive

Préparation :

Préparer la tarte

- Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau. Le temps dépend de la taille de vos pommes de terre. À la sortie, il faut pouvoir les écraser facilement. Vous pouvez enlever ou garder la peau.
- Préchauffer votre four à 180 °C.
- Disposer les pommes de terre sur du papier sulfurisé de la taille de votre choix. À l'aide du cul d'un verre, écraser les pommes de terre, puis, avec une fourchette, définir plus proprement votre tarte. Ici, j'ai choisi la taille standard pour une tarte, mais vous pouvez la façonner de la manière de votre choix : grande, petite, carrée, ronde, ovale...
- Disposer sur une plaque allant au four et enfourner pendant au moins 30 minutes. La cuisson dépendra de l'épaisseur que vous avez donnée à votre tarte.

Préparer les garnitures

- Dans un bol, mélanger le skyr, le jus de citron, le sel, le poivre, les épices de votre choix (ici paprika et chili), le thym, le romarin et une gousse d'ail finement coupée.

Dresser votre tarte

- Commencer par disposer la préparation à base de skyr, le parmesan, puis ajouter les tranches de saumon et la burrata.
- Décorer avec des feuilles de salade, du poivre, un filet d'huile d'olive et de la ciboulette.

Astuces ou notes personnelles :



Votre photo ici