

Bouchées de pommes de terre *à la scandinave*



Pour 8 bouchées

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 8 petites pommes de terre (type ratte du Touquet)
- 1 grande tranche de saumon fumé
- 60 g de fromage frais (pour moi Saint-Morêt)
- 1 c à café de jus de citron
- 6 brins de ciboulette
- Sel
- Poivre
- Gros sel (1 c à soupe)

Lavez les pommes de terre sans les peler. Placez-les dans une casserole. Recouvrez d'eau et faites cuire 20 minutes (voire un peu plus en fonction de la taille des pommes de terre). Salez avec du gros sel quand l'eau arrive à ébullition. Surveillez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans la pomme de terre. Égouttez et laissez tiédir.

Pendant ce temps, mélangez le fromage frais, la ciboulette ciselée et le jus de citron.

Coupez les pommes de terre en deux dans la longueur.

Coupez le saumon en petites portion.

Tartinez les deux moitiés de pommes de terre de fromage frais. Posez sur l'une d'elle une petite portion de saumon. Recouvrez avec l'autre moitié de pomme de terre. *Si vos pommes de terre sont de gros calibres vous pouvez utiliser que la moitié d'une pomme de terre comme sur la 3 ème photo ci-dessous ou faire des rondelles.*

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Piquez un pique dans chaque pomme de terre.