

ROULÉ de POMMES de TERRE au SAUMON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

Pour 6 personnes

Préparation 20 min

Cuisson 25 min

Repos 2h (ou une nuit)



INGRÉDIENTS

• 900 g de pommes de terre (environ 4 grosses) • 3 œufs • 1 gousse d'ail • 1 gros oignon • 2 càs de parmesan râpé • 1 pincée de muscade râpée • quelques brins d'aneth ciselé • 150 g de fromage frais à tartiner (St Moret, Philadelphia ...) • 150 g de saumon fumé • sel, poivre

RÉALISATION

Peler l'oignon, et le mixer finement. Peler la gousse d'ail et la dégermer.

Peler les pommes de terre, et les râper finement. Les mettre dans une passoire. Les essorer dans les mains pour en éliminer le plus de liquide possible.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un grand saladier, battre les œufs avec le parmesan, et la muscade. Ajouter l'oignon mixé, la gousse d'ail écrasée, les pommes de terre bien essorées. Saler et poivrer, bien mélanger.

Poser un tapis ou une feuille de papier cuisson sur une plaque. Étaler la préparation dessus sur environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur, en formant un rectangle. Une fois étalé sur cette épaisseur, vous n'irez sans doute pas jusqu'aux bords de votre plaque. Ce n'est pas grave, ce qui est important c'est d'avoir une épaisseur constante et un joli rectangle.

Enfourner pour 25 à 30 minutes, le dessus doit être doré afin que les pommes de terre soient bien cuites.

A la sortie du four, déposer un papier cuisson sur la tapis de pommes de terre et rouler encore chaud sur lui même. Entourer de papier film et laisser complètement refroidir.

Une fois froid, dérouler avec précaution, et tartiner de fromage frais, parsemer d'aneth ciselé et recouvrir de dès de saumon. Rouler à nouveau avec précaution. Filmer à nouveau et réserver au frais au moins 2h (une nuit si vous pouvez).

Découper en tranches épaisses au moment de servir.