

Bateau gourmand pour petit gastronome



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Une jolie présentation pour les enfants !

Recette proposée par : Blog [Saveurs en liberté](#)

Ingrédients

- 1 tranche épaisse + 2 fines tranches de jambon - blanc
- 4 pommes de terre
- 12 feuilles de laitue
- 4 cs de mayonnaise
- 1 cs de moutarde
- 250 g de fromage blanc
- ciboulette
- persil - haché
- sel
- 4 piques en bois
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire 4 pommes de terre non épluchées à l'eau bouillante salée (piquez-les pour qu'elles n'éclatent pas à la cuisson).
- 2 Coupez la tranche de jambon blanc épaisse en 4, puis chacun de ces morceaux en 3 parallèles (voir photo) et enfitez sur 4 piques en bois.
- 3 Coupez les pommes de terre en deux et creusez-les en leur centre pour retirer la chair. Ciselez les feuilles de laitues lavées et essorées.
- 4 Dans un saladier, mélangez la chair des pommes de terre avec 4 cuillères à soupe de mayonnaise, salez et poivrez. Ajoutez 2 tranches de jambon blanc émincées et la laitue.
- 5 Remplissez les pommes de terre avec cette préparation et piquez au centre la voile de jambon.
- 6 Dans une jatte, mélangez le fromage blanc avec la moutarde, le persil et la ciboulette ciselés puis assaisonnez.
- 7 Sur les assiettes de service, répartissez ce mélange, posez le bateau de pomme de terre et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

