

Pressé de pommes de terre, betterave et saumon fumé, crème légère au raifort



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Utilisez de préférence pour cette recette des pommes de terre à chair fraîche, qui tiennent bien à la cuisson vapeur et à l'eau.

Ingrédients

- 6 pommes de terre pour cuisson eau/vapeur (500 g environ)
- 1 betterave cuite
- 4 tranches de saumon fumé
- 20 cl de crème
- 1 cuillère à soupe de raifort
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- 5 brins d'aneth
- sel, poivre
- 0,5 citron

Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre et déposez-les dans un saladier. Couvrez-les d'eau à mi-hauteur, posez par-dessus un film et faites cuire 8 à 10 minutes au micro ondes puissance maximum.
- 2 Epluchez la betterave et les pommes de terre. Taillez la betterave en tranches régulières d'un demi-centimètre. Taillez les pommes de terre en tranches puis en dés réguliers.
- 3 Assaisonnez le mascarpone de citron, d'aneth hachée (4 brins), puis salez et poivrez.
- 4 Montez le pressé : dans une terrine, montez en couche en alternant pommes de terre, mascarpone, betterave, mascarpone et saumon fumé.
- 5 Montez la crème en chantilly puis assaisonnez de raifort et réservez au frais.
- 6 Démoulez et décorez avec les brins d'aneth. Servez avec une quenelle de crème au raifort.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

