



PLAT PRINCIPAL

RÖSTIS AUX LÉGUMES AVEC UN TARTARE DE POISSON FUMÉ



★★★★★ (58)

ENV. 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Röstis aux légumes

- 600 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 2** jaunes d'œuf
sel & poivre
- 1 pincée** de noix de muscade fraîchement moulue
- 1** carotte
- 1** petite courgette
- 5 cs** d'huile de colza HOLL pour rôtir

Tartare de poisson

- 200 g** de filet de poisson fumé, p. ex. filet de truite
- 1** petite échalote
- 1 cc** de jus de citron vert
- 1 cs** d'huile de colza
sel & poivre
- 1 botte** d'aneth

Garniture

- 4 portions** de salade verte mêlée
huile de colza
vinaigre balsamique

PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre, les râper avec la râpe à légumes et les mélanger avec les jaunes d'œuf et les épices. Éplucher la carotte et la courgette et les râper également avec la râpe à légumes.
- 2** Les mélanger avec la masse de pommes de terre. Légèrement presser la masse. Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle antiadhésive et confectionner de petits röstis dorés.
- 3** Entretemps, couper le filet de truite en petits cubes, éplucher l'échalote et la hacher finement, incorporer le jus de citron vert et l'huile de colza et assaisonner avec le sel et le poivre. Effeuille l'aneth et mettre une partie de côté pour la garniture. Hacher finement le reste et incorporer.
- 4** Effeuille la salade verte en morceaux de la taille d'une bouchée, les placer sur une assiette et verser de l'huile de colza et du vinaigre balsamique dessus. Déposer le tartare de poisson sur les röstis, garnir avec l'aneth et servir.