

Croustillants au saumon

Pour 15 bouchées:

1 kg de pomme de terre à chair farineuse, 100g de lardons de saumon fumé, 50g de beurre, 2 œufs, 50g de parmesan, 1 bouquet de ciboulette, 1 citron, chapelure, farine, huile pour friture, sel poivre

Éplucher les pomme de terre, coupé les en quatre puis ds un récipient avec de l'eau + sel, porter à ébullition et cuire 25 à 30mn, égoutter en réservant un peu d'eau de cuisson, écraser à la fourchette grossièrement, incorporer un peu d'eau + beurre en dés + parmesan râpé + le saumon fumé haché + la moitié de la ciboulette ciselé et un œuf battu, laisser tiédir et former ds les mains farinées des boulettes un peu allongées, les passer ds le dernier œuf battu puis ds la chapelure en appuyant bien, réfrigérer. Faire frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, égoutter sur du papier absorbant, servir parsemé de sel, poivre et du reste de ciboulette avec le citron coupé en quartiers et éventuellement une crème citronnée ou un aïoli.

Crème citronnée à la ciboulette

pour 4 pers = 15cl de crème liquide, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 càs de ciboulette, sel, poivre

Dans 1 saladier, verser la crème, fouetter énergiquement jusqu'à ce qu'elle commence à tenir au fouet, verser le jus de citron + ciboulette ciselé, assaisonner, mélanger délicatement, réserver au frais.

