

Röstis au saumon fumé

Pour 4 personnes :

- 800 g de pommes de terre
- 120 g de fromage frais à tartiner
- 1 c.s. de persil ciselé
- 1 c.s. de ciboulette ciselée
- 1 c.s. de jus de citron
- 8 tranches de saumon fumé
- huile de tournesol



1. Râpez les pommes de terre et pressez-les bien entre vos mains pour éliminer le plus d'eau possible. *J'ai mis les pommes de terre râpées dans un torchon pour les presser plus facilement.* Divisez la préparation en 8 et formez des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé.
2. Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle et disposez dedans les röstis de pommes de terre en les pressant bien avec une spatule. Quand les röstis sont bien dorés, retournez-les et faites cuire l'autre face avant de les égoutter sur du papier absorbant.
3. Mélangez le fromage frais avec le jus de citron et les herbes. Tartinez-en les röstis avant de les répartir dans les assiettes. Garnissez de saumon fumé et servez aussitôt.