

# *Blinis de pommes de terres*

## *de Cyril Lignac*

*Pour 4 personnes*

*Ingrédients :*

- 150gr de pommes de terre.
- 2 œufs.
- Huile d'olive.
- 1 botte de ciboulette.
- 1 jus de citron.
- 4 tranches de saumon fumé ( ou truite fumée ).
- crème fraîche ou fromage blanc.
- Échalottes.



*Préparation :*

- Eplucher et couper les pommes de terres, les faire cuire à la vapeur, les écrasés au presse purée.
- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs, mélanger la purée aux jaunes d'oeufs, saler poivrer, muscader.
- Monter les blancs en neige, incorporer délicatement à la purée.
- Cuire des petits tas, dans une poêle huilée, des deux cotés.
- Servir avec de la crème fraîche, de l'échalotte et de la ciboulette ciselée, et avec les tranches de truites ou saumon.

*Ustensiles :*

- presse purée.
- cuiseur vapeur.
- Un batteur électrique.
- Une poêle.