

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Roseval crémée au saumon fumé

Pour donner un peu de vie à ce **mélange classique**, j'ai décidé d'ajouter un peu de **raifort** pour obtenir une crème de caractère. Le raifort est un **condiment** que vous trouvez facilement dans nos supermarchés, pas loin de la moutarde, râpé et conditionné dans des petits pots en verre. J'aurai pu utiliser du **wasabi**, plus proche de mes goûts, mais je trouve qu'il est plus intéressant avec le saumon fumé d'utiliser le raifort.



5 pommes de terre Roseval
2 tranches de saumon fumé
2 cs de crème liquide
1/2 cc de raifort
Sel
Citron
Ciboulette ou Aneth

La vieille, pensez à mettre un **cul de poule en acier** au frigo pour faciliter le foisonnement ou le mettre quelques minutes au congélateur avant de fouetter la crème.

Le lendemain, je vous conseille de cuire les **pommes de terre** à la vapeur lavées mais pas épluchées **12 minutes**.

Laissez-les refroidir et épluchez-les. Coupez-les **en rondelles**. Coupez en julienne le **saumon fumé**.

Mélangez la **crème**, le **raifort** et une **pincée de sel**. Montez la crème au fouet. Il n'est pas nécessaire de monter la crème en chantilly, vous devez obtenir une crème fouettée parfumée facile à travailler sans être ferme.

Il est préférable pour fouetter une crème de faire un geste large qui apporte plus d'air qu'un geste rapide et étriqué.

Goûtez, **rectifiez l'assaisonnement** et ajoutez un peu de **jus de citron**. Versez la crème dans un cul de poule propre, filmez au contact et réservez au frigo jusqu'au dressage.

Fouettez **énergiquement** avant le dressage. Coupez un peu de ciboulette pour la décoration et faites le dressage.

Vous ne devez pas servir les coupelles trop froides par conséquent, je vous conseille de ne pas mettre les pommes de terre au frigo.