

Mini-bûche de Ratte du Touquet au saumon

Une recette de Domitille Langot

Préparation : 20 minutes | **Cuisson** : 25 minutes
Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 500g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 15cl de lait
- 6 tranches de saumon fumé
- 3 crêpes au sarrasin
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Un petit bouquet d'aneth
- Poivre

Placez les Ratte du Touquet dans une grande casserole d'eau et faites-les cuire, avec la peau, durant 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Epluchez-les puis passez-les au presse-purée. Ajoutez le lait et l'aneth ciselé. Poivrez. Mélangez bien. Laissez tiédir.

Posez un crêpe sur votre plan de travail. Étalez une fine couche de purée, puis 2 tranches de saumon. Délicatement, roulez la crêpe sur elle-même de façon à obtenir un rouleau. Coupez ensuite les extrémités. Recommencez l'opération pour les deux autres. Entreposez au moins deux heures au frais.

Au moment de servir, **placez** un rouleau sur une planche à découper puis taillez-le en petits tronçons. Placez sur un plat avec quelques pluches de cerfeuil pour la décoration. À servir à l'apéritif.

Attention, le saumon fumé étant très salé, ne salez pas la purée.