

[piroulie.canalblog.com](http://piroulie.canalblog.com)



Le soleil a fait une timide apparition sur Paris puis s'est dépêché de disparaître ! ☹ Mais aujourd'hui, il pointe à nouveau le bout de son nez. Pour être au diapason, essayons de mettre des couleurs vives et chaudes dans nos assiettes.

Cette petite entrée printanière, à base de pommes de terre, de ciboulette et de saumon fumé, est délicieuse et très facile à faire. J'aime beaucoup l'association de couleurs et de saveurs de ces bouchées. ☐ Vous pouvez varier leurs décorations au gré de vos envies : oeufs de lump, olives noires, tomates cerises, mayonnaise, cornichons etc... Donnez libre cours à votre imagination !

Un grand merci à ma maman, fabuleuse cuisinière, pour ces recettes toujours originales.

**INGRÉDIENTS** (pour une douzaine de bouchées) □ □

- 10 pommes de terre moyennes □
- 5 tranches de saumon fumé □
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 botte de ciboulette
- 5 cl d'huile d'olive ou de tournesol
- jus d'un citron □ - sel et poivre

**RÉALISATION**

Faire bouillir les pommes de terre entières non épluchées. □ Les éplucher et les écraser en purée. □ Préparer une sauce en mélangeant huile d'olive, citron, sel et poivre. □ Ajouter cette sauce à la purée de pommes de terre avec la ciboulette coupée en petits morceaux. □ Former des boulettes et leur donner une forme ronde, les entourer d'une demi-tranche de saumon fumé et lier avec un ou deux brins de ciboulette préalablement ébouillantés. □ Décorer avec une demi tomate cerise, des oeufs de lump, des olives noires, de la mayonnaise ou 1/2 cuillère de tapenade. □ Servir avec une salade verte, de la mâche ou des endives, parsemé du reste des tomates cerises et accompagné d'un petit bol de vinaigrette ou de mayonnaise au citron. Sur un plateau, variez les décorations, cela sera du meilleur effet visuel et chacun y piochera son préféré !

Remarques : vous pouvez ajouter dans la purée de pommes de terre des petits morceaux de saumon fumé ou du thon en boîte.