



Coeur de filet de saumon fumé Le Borvo, pommes de terre à la crème d'oseille

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes



- 600 g de coeur de filet de saumon fumé Le Borvo
- 600 g de pommes de terre
- 20 cl de crème liquide
- 1 botte d'oseille
- 60 g de beurre
- Sel, poivre

- Cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau. Les éplucher et les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette avec le beurre. Saler, poivrer.

- Nettoyer les feuilles d'oseille et les disposer dans un saladier. Faire chauffer la crème et la verser dans le saladier. Mixer le tout, saler et poivrer.

- Dans le coeur de filet de saumon fumé Le Borvo, trancher des lamelles. Sur chaque assiette, déposer les pommes de terre écrasées. Disposer dessus en rosace les lamelles de filet de saumon fumé Le Borvo, napper tout autour de crème d'oseille.

