



Julie Zyromski

Salade de pommes de terre à la truffe

Portions: 6 à 8

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 60 minutes

6

SG



Ingrédients

10 à 12 pommes de terre à chair jaune (Yukon Gold), bien nettoyées
250 ml (1 tasse) de crème sûre
60 ml (¼ tasse) de crème 35%
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
Sel, au goût
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de truffe
30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) d'huile d'olive, divisées
30 ml (2 c. à soupe) d'œufs de poisson ou œufs de saumon ou d'œufs de lompe
6 radis, en petits bâtonnets
15 ml (1 c. à soupe) de persil plat, haché
Quartiers de citron, au goût
Poivre frais du moulin, au goût

Étapes

1. Préchauffer le four à 204°C (400 °F).
 2. Mettre les pommes de terre sur une plaque à cuisson et enfourner pour 45 minutes.
 3. Pendant ce temps, mélanger la crème sure avec l'huile de truffe, la crème, 3 ml (½ c. à thé) de sel et le jus de citron. Mettre de côté.
 4. Une fois les pommes de terre cuites, utiliser une mitaine pour le four ainsi qu'un papier essuie-tout pour écraser chacune des pommes de terre avec la paume de la main.
 5. Dans une poêle en fonte émaillée (ou antiadhésive) chauffer à feu moyen une cuillère à soupe d'huile d'olive et griller de chaque côté chacune des pommes de terre en ajoutant un peu d'huile au besoin. Ajouter du sel généreusement sur chacune des pommes de terre et transférer dans un grand plat.
 6. Au service, ajouter le mélange de crème sure, les œufs de poisson, les radis, le persil haché et du poivre frais du moulin.
- Note: vous pouvez servir ce plat en portions individuelles en entrée.