

# Pomme de Terre à la Norvégienne

*Pour 4 personnes :*

- **4 grosses pomme de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **4 belles tranches de saumon fumé (ou truite fumé)**
- **8 cuillères à soupe de crème fraîche légère épaisse**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **jus de citron**
- **poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur avec la peau (entre 30 et 40 minutes suivant la grosseur).
2. Disposer les tranches de saumon dans une assiette puis les asperger de jus de citron.
3. Partager et ouvrir en deux une pomme de terre, disposer une tranche de saumon.
4. Recouvrir ensuite de deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.
5. Assaisonner d'un coup de moulin à poivre puis ciseler finement de la ciboulette.
6. Renouveler les opérations précédentes pour les autres pommes de terre, dresser : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette ultra facile à réaliser apportera de la fraîcheur et de la légèreté dans vos repas.  
On peut l'agrémenter d'une bonne salade verte de saison. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

