

*Pommes de terre*

# Pommes vapeurs au saumon fumé et à l'estragon

**30 min 10 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**480**

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes**Ingrédients pour les  
pommes vapeur au  
saumon fumé**12 **Pomme(s) de terre**  
6 tranche(s) **Saumon fumé****Ingrédients pour la  
sauce à l'estragon**1 botte(s) **Estragon**  
1 **Echalote(s)**  
1 **Bouillon cube de  
volaille déshydraté**  
1 verre(s) **Vin blanc**  
30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
1 c. à café **Jus de citron**  
1 **Tabasco****Étape 1**

Cuisson des pommes de terre

- 1 Faire bouillir de l'eau dans un couscoussier.
- 2 Placer les pommes de terre dans la passoire du coussoussier.
- 3 Couvrir et laisser cuire pendant 20 minutes sur feu moyen.

**Étape 2**

Préparation de la sauce à l'estragon

- 1 Effeuille l'estragon préalablement lavé.
- 2 Le ciseler grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 3 Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver.
- 4 Placer une casserole sur feu vif. Verser le vin blanc, les échalotes ciselées et le cube de bouillon de volaille émietté, faire réduire la sauce à sec.
- 5 Quand le liquide s'est évaporé et qu'il ne reste qu'une compote, ajouter la crème.
- 6 Assaisonner avec la sauce piment et le jus de citron puis

mélanger. Amener à ébullition.

- 7 Dès l'ébullition, ajouter l'estragon. Mélanger et laisser cuire pendant encore quelques secondes sur feu doux. Réserver la sauce hors du feu.
- 8 Vérifier la cuisson des pommes de terre en les piquant avec la pointe d'un couteau. Si celle-ci ne rencontrent pas de résistance, arrêter la cuisson.
- 9 Le bouillon de volaille étant très salé, il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel dans la sauce. L'assaisonnement en tabasco ou en jus de citron peut cependant être rectifié après cuisson.

### Étape 3

#### Préparation des pommes de terre et du saumon

- 1 Sortir les pommes de terre du couscoussier après les avoir laissées refroidir pendant quelques minutes, les peler à l'aide d'un couteau.
- 2 Disposer les pommes de terre sur une assiette et réserver.
- 3 Enlever la partie noire des tranches de saumon fumé.
- 4 Les rouler sur elles-mêmes et les couper en lanières.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Disposer les lanières de saumon fumé sur les pommes de terre.
- 2 Verser la sauce à l'estragon sur les pommes de terre.
- 3 Déposer quelques lanières de saumon dessus.
- 4 Ajouter quelques feuilles d'estragon au centre de l'assiette.