

Faisselle

au saumon fumé



Pour 2 personnes

2 faisselles de chèvre frais (100 g)	Charlotte (200 g)
2 tranches de saumon fumé,	1 oignon,
Pommes de terre type	1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne,
	huile d'olive, sel, poivre

Fais cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée avec leur peau. Egoutte-les, rafraîchis-les, épluche-les et taille-les en rondelles. Laisse s'égoutter les faisselles quelques minutes avant de les utiliser. Conserve le petit lait. Découpe le saumon fumé en morceaux. Pèle et cisèle l'oignon. Mélange l'huile d'olive, la moutarde et 1 c. à soupe de petit lait. Sale, poivre. Dépose les rondelles de pommes de terre sur les assiettes. Au centre de chacune d'elles, démoule une faisselle égouttée, puis répartis les dés de saumon et l'oignon ciselé sur les pommes de terre. Verse un trait de sauce moutarde par-dessus. Servir frais.