



## Petites rattes farcies aux oeufs de saumon et corne de cerf

12/06/2012 à 12h31

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

### Ingrédients :

- 12 à 16 pommes de terre rattes, selon la grosseur
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 cl de lait concentré non sucré
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 80 g de corne de cerf (espèce de fougère)
- 80 g de d'œufs de saumon
- Pluches d'aneth
- Gros sel

### Préparation :

- Lavez les pommes de terre et ne les pelez pas. Mettez-les dans une casserole et versez de l'eau froide à hauteur. Ajoutez la gousse d'ail pelée, le thym, le laurier et 1 cuillère à soupe de gros sel. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire à petits frémissements pendant environ 20 minutes;
- Retirez la casserole du feu et laissez les pommes de terre refroidir dans leur eau de cuisson. Égouttez-les. Coupez-les aux deux tiers de la hauteur et réservez le tiers supérieur pour servir de chapeau lors du décor final;
- Évidez les pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Récupérez cette pulpe et passez-la à travers une passoire fine pour la réduire en purée dans un bol. Incorporez à cette purée le lait concentré, le jus de citron et la ciboulette. Mélangez intimement avec une fourchette;
- Farcissez les pommes de terre évidées avec une cuillère à café. Répartissez les œufs de saumon sur le dessus et replacez le chapeau en décor;
- Assaisonnez la corne de cerf avec un filet d'huile d'olive, répartissez-la sur des assiettes de service, posez les pommes de terre farcies par-dessus et parsemez de pluches d'aneth.