



DÉLICIEUX AMUSE-BOUCHE

Accompagnements, Hors d'œuvres, Sélection du Chef

Assaisonnements, Casher, Sel

Niveau de difficulté: ●●●○○

Temps de préparation: 60 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez www.selwindsor.com

Ingrédients

2 tasse	Gros sel cascher Windsor® (pour griller)
24	mini pommes de terre (environ 2 livres/900 g)
1 c. à table	huile végétale
1 c. à thé	Gros sel cascher Windsor®
1 c. à thé	Grains de poivre noir Windsor® (frais moulus)

Garniture de fromage aux herbes

3/4 tasse	fromage en crème à tartiner
1 c. à thé	aneth frais (haché)
1/2 c. à thé	ail (haché)
1/2 c. à thé	zeste de citron (râpé fin)
1/8 c. à thé	Grains de poivre noir Windsor® (frais moulus)
50 g	saumon fumé (ou gravad lax en tranches minces)
brins	aneth frais (en garniture)

Preparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Étendre 2 tasses (500 mL) de Gros sel cascher Windsor® sur une plaque à biscuits avec rebords; mettre de côté.
3. Frotter les pommes de terre; assécher.
4. Déposer dans un bol avec l'huile, 1 c. à thé (5 mL) de Gros sel cascher Windsor® et les grains de poivre noir Windsor® frais moulus; enrober.
5. Disposer les pommes de terre en une couche sur le Gros sel cascher Windsor®.
6. Rôtir 40 minutes, ou jusqu'à tendreté lorsque piquées.
7. Laisser tiédir, puis retirer l'excès de sel; jeter le sel.
8. Couper chaque pomme de terre en deux sur la longueur.
9. Avec une cuillère à melon ou une petite cuillère, retirer en partie l'intérieur sans percer la pelure. (Conserver la pulpe pour un usage ultérieur ou jeter.)
10. Pendant que grillent les pommes de terre, préparer les garnitures.

Garniture au fromage bleu

1/2 tasse	fromage bleu doux (émietté)
1/4 tasse	beurre non salé (ramolli)
1 c. à table	ciboulette fraîche (hachée fin)
2 c. à table	noix grillées (hachées)
	ciboulette fraîche (en garniture)

Garniture de fromage aux herbes

1. Mélanger le fromage en crème, l'aneth, l'ail, le zeste et les grains de poivre noir Windsor® frais moulus.
2. Remplir une poche à douille munie de l'embout souhaité, ou utiliser une cuillère à thé pour remplir les moitiés de pommes de terre d'environ 1 c. à thé (5 mL) de garniture.
3. Décorer d'un morceau de saumon fumé et d'un brin d'aneth.

Garniture au fromage bleu

1. Mélanger le fromage bleu, le beurre et la ciboulette.
2. Remplissez reste des pommes de terre comme ci-dessus.
3. Garnir de noix et ciboulette.

Portions : Donne 48 hors-d'œuvre; 24 au fromage aux herbes + 24 au fromage bleu

Conseil : Si désiré, préparer les pommes de terre avec une seule garniture en doublant simplement les quantités.