

Canapés de pommes de terre façon niçoise

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 12 pièces :

3 belles pommes de terre à chair ferme

2 œufs (3)

6 tomates séchées

1 boîte de miettes de thon à l'huile

3 filets d'anchois

12 olives de Nice

2 oignons nouveaux (3)

4 brins de basilic

Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

1 c à c de moutarde

1 c à s de vin blanc sec

1/2 gousse d'ail

12 câpres

10 cl d'huile d'olive (j'en ai mis moins)

Faire durcir les œufs 10 à 11 mn suivant leur grosseur à l'eau bouillante et pendant ce temps cuire les pommes de terre sans les peler dans de l'eau bouillante salée 20 mn environ suivant leur grosseur.

Une fois cuites peler les pommes de terre et les couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.

Disposer les rondelles sur un plat.

Peler les oignons et les émincer. Écaler les œufs et les couper en rondelles. Ciseler la moitié du basilic, peler et hacher l'ail et hacher les filets d'anchois au couteau. Couper les tomates séchées en 2.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients et en ajoutant le basilic ciselé.

Napper les rondelles de pommes de terre de sauce. Garnir d'1/2 tomate séchée, d'1 rondelle d'œuf dur et d'oignon. Parsemer de miettes de thon, d'anchois hachées et terminer par 1 olive et 1 feuille de basilic.

Servir à température ambiante.

Vin conseillé : un rosé Côtes-de Provence

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>