



- Sélectionner une vingtaine de petites vitelottes, si possible de tailles +/- identiques. Nettoyez-les (ne les pelez pas !) et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide salée pendant 20 à 25 mn, selon la taille de vos pommes de terre et de votre casserole. Plantez une lame de couteau au cœur d'une vitelotte, elle ne doit pas venir avec le couteau lorsque vous la soulevez.
- Égouttez les pommes de terre. Coupez les deux extrémités de chaque vitelotte de façon à ce qu'elles soient bien stables quand vous les poserez sur une assiette.
- Avec une cuillère parisienne, évidez légèrement (1 à 1,5 cm de profondeur) et délicatement le haut de chaque pomme de terre. Vous n'aurez pas besoin de la chair évidée pour la suite de la recette, réservez-la si vous voulez pour un autre usage, mais vous en aurez très peu ;-)
- Mettez une à deux - selon la taille - petites cuillères à moka de crème fraîche dans chaque pomme de terre, puis une à deux petites cuillères de caviar.
- Ciselez très finement la ciboulette et avec une pince à épiler, mettez délicatement quelques brindilles sur le caviar. Servez aussitôt ou, si vous les réservez au réfrigérateur, pensez à les sortir au moins 30 mn avant pour que le caviar retrouve tous ses arômes !



Pensez à sortir votre caviar du réfrigérateur 30 mn avant de le servir !

### Ingrédients pour 8 pers. :

+/- 500 g de pommes de terre vitelottes (variété de pommes de terre à chair violette. Essayez de sélectionner une vingtaine de vitelottes de petits calibres et de tailles +/- identiques. Si vous n'en trouvez pas, prenez de la ratte, ce sera très bien également !)

5 cl de crème fraîche épaisse entière

50 g de caviar (je vous laisse choisir la variété que vous préférez parmi l'Osciètre, le Beluga, le Sevruga ou les caviars d'élevage, c'est vraiment une histoire de goût... Le Sevruga est tout de même moins cher et très bon !)

Quelques brins de ciboulette

### Variantes :

En principe, on ne sert pas de crème fraîche avec le caviar... Et encore moins de la ciboulette, mais je ne peux pas m'empêcher, j'en mets partout ! ;-)

Donc pour les puristes, supprimez-les !

