



Après avoir sélectionné vos rattes, 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 ratter, elle ne doit pas venir lorsque vous le soulevez.

Égouttez les pommes de terre. Coupez les deux extrémités de chaque ratter de façon à ce qu'elles soient bien stables quand vous les poserez sur une assiette.

Avec une cuillère parisienne (cf. photo), évidez légèrement (1 à 1,5 cm de profondeur) et délicatement le haut de chaque pomme de terre.

Mettez une à deux - selon la taille de vos rattes - petites cuillères à moka de crème fraîche dans chaque pomme de terre, puis une à deux petites cuillères d'œufs de saumon.

Sélectionnez quelques petites feuilles d'aneth et déposez-les sur les œufs de saumon. Aidez-vous si besoin d'une pince à épiler. Servez aussitôt ou, si vous les réservez au réfrigérateur, pensez à les sortir 15 mn avant pour que les œufs de saumon retrouvent tous leurs arômes !



Si vous ne savez plus à quoi ressemble une cuillère parisienne, en voici une :



et voici une cuillère à moka (en bas, plus petite que la cuillère à café) :



### Ingrédients pour 6 pers. :

+/- 500 g de pommes de terre rattes (sélectionnez une vingtaine de rattes de petit calibre et de taille +/- identique)  
5 cl de crème fraîche épaisse entière  
50 g d'œufs de saumon  
Quelques brins d'aneth

### Variantes :

Vous pouvez mettre de la ciboulette finement ciselée à la place de l'aneth.

Remplacez les œufs de saumon par des dés de saumon cru, que vous ferez mariner 15 à 30 mn dans de l'huile d'olive et du citron, et un peu de crème fraîche épaisse. Ou, pour un goût plus fumé, faites ma recette de saumon mariné en bas de page.

