

CANAPES DE POMMES DE TERRE FAÇON NIÇOISE



Ingrédients pour 12 pièces

- 🌀 3 belles pommes de terre à chair ferme
- 🌀 6 tomates séchées
- 🌀 2 filets d'anchois à l'huile
- 🌀 2 oignons nouveaux
- 🌀 sel, poivre
- 2 œufs
- 1 petite boîte de miettes de thon
- 12 olives noires de Nice
- 4 brins de basilic

Sauce

- 🌀 1 c à c de moutarde
- 🌀 1/2 gousse d'ail
- 🌀 10 cl d'huile d'olive
- 1 c à s de vin blanc sec
- 6 câpres

Préparation

- 🌀 faire durcir les œufs 10 mn dans l'eau bouillante
- 🌀 faire cuire 20 mn les pommes de terre avec la peau à l'eau salée (départ à froid)
- 🌀 les peler encore chaudes, les couper en rondelles épaisses(1 cm)
- 🌀 les disposer sur un plat de service
- 🌀 peler, émince les oignons
- 🌀 écaler, couper les œufs en rondelles
- 🌀 effeuiller le basilic, en ciseler la moitié
- 🌀 peler, écraser l'ail
- 🌀 hacher les filets d'anchois, couper les tomates séchées en 2

Préparer la sauce

- 🌀 mélanger à la fourchette la moutarde, le vin, les câpres, l'ail, l'huile
- 🌀 saler, poivrer puis ajouter le basilic ciselé

ensuite

- 🌀 napper les rondelles de pommes de terre de sauce
- 🌀 les garnir d'une 1/2 tomates, d'une rondelle d'œuf, d'oignon
- 🌀 parsemer de miettes de thon, d'anchois hachés
- 🌀 terminer par 1 olive
- 🌀 napper autour avec la sauce
- 🌀 décorer avec 1 feuille de basilic

Servir à température ambiante