

## POMME MOSCOVITE

Une recette du restaurant Berto





## Ingrédients

**Pomme de terre à chair ferme**, par ex. Pompadour, Nicola, Charlotte, Ratte, etc.  
2 cuillères à soupe de crème épaisse Pur Natur  
1 cuillère à soupe de beurre de baratte Pur Natur  
petit pot de caviar

### **Crème de raifort**

150 g de crème Pur Natur à 38 %  
10 g de moutarde  
poivre et sel  
25 g de raifort râpé

1 bouquet de ciboulette  
feuille de bourrache

## Préparation

Faites bouillir la pomme de terre à chair ferme jusqu'à ce que vous puissiez facilement l'évider à l'aide d'une cuillère à lever. Gardez la chair et mélangez-la avec la crème épaisse, le beurre et la ciboulette coupée. Assaisonnez de poivre et de sel.

Remplissez la pomme de terre évidée et mettez-la au four à 200 °C pendant 5 minutes.

Fouettez la crème pour la crème de raifort jusqu'à consistance moelleuse.

Ajoutez tous les ingrédients.

Remplissez une poche à douille et dressez une belle petite tour.

Placez une quenelle de caviar sur la pomme de terre et garnissez d'une feuille de bourrache.

Photographie : Heikki Verdurme