

CANAPES DE POMMES DE TERRE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 minutes
- **Temps de cuisson** : 15 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de pommes de terre
- 2 œufs durs
- 1 boîte de thon (100g)
- 3 cas. de mayonnaise
- 1 cas de harissa
- du piment de Cayenne ou de l'origan séché
- des olives
- sel, poivre
- ciboulette

Etapas de préparation

1. Laver les pommes de terre, et les mettre dans l'eau bouillante salée.
2. Ecalez les œufs et garder un peu de jaune pour la décoration.
3. Mixez les œufs durs avec le thon, la mayonnaise, sel, poivre, harissa.
4. Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau, s'il rentre facilement, les pommes de terre sont cuites.
5. Epluchez les pommes de terre, et coupez-les en rondelles assez épaisse.
6. Utilisez un emporte-pièce pour améliorer la présentation des pommes de terre et avoir une forme régulière.
7. Dans un plat de présentation, disposer les rondelles de pommes de terre
8. Remplir la poche à douille avec la préparation mayonnaise thon œuf et disposez le mélange sur les pommes de terre.
9. Parsemer de jaune d'œuf râpé,
10. Servir décoré de quelques olives et de ciboulettes, accompagner ces canapés d'une bonne salade verte

