



BOUCHEES DE TORTILLA DE CHIPS AU SAUMON (pour 4 personnes)



INGREDIENTS :

125 grs de chips, 4 oeufs
2 càs de persil haché, 2 càs de coriandre hachée,
½ gousse d'ail pressée,
60 grs de lardons de saumon fumé (ou 2 tranches),
2 càs de crème fraîche,
1 càs de ciboulette ciselée,
1 càs d'huile de tournesol.

Ecraser grossièrement les chips encore dans leur paquet (ouvrir le paquet légèrement pour ne pas l'exploser) et vider les chips dans un saladier.



Dans un grand bol, casser les œufs et les battre à la fourchette en omelette. Les verser sur les chips et remuer délicatement à la fourchette.



Ajouter les herbes, l'ail. Remuer de nouveau.



Dans une petite poêle chaude et huilée verser la préparation et la laisser cuire pendant 3 minutes. Retourner ensuite la tortilla à l'aide d'une grande assiette et la laisser cuire sur cette face 1 minute. Présenter en tapas en détaillant le tortilla en dés ou à l'assiette. Ajouter le saumon en dés et la crème saupoudré de ciboulette hachée.

