



Crostini de pommes de terre rouges avec Vitello Tonnato et zestes de citron confits

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 12 petites pommes de terre nouvelles (d'environ 60 g chacune)
- à v. quelques branches de persil
- à v. citron bio
- 160 sucre
- 160 eau

Préparation

1. A l'aide d'un épluche-légumes, retirer le zeste du citron (faire attention à ne prendre que la partie jaune en laissant la partie blanche, qui est amère).
2. Verser le sucre dans une petite casserole, ajouter l'eau et porter à ébullition en remuant.
3. Laisser bouillir pendant 3-4 minutes, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
4. Ajouter les zestes de citron et laisser encore cuire pendant 2-3 minutes. Verser le contenu de la casserole dans un bol, et laisser refroidir au frigo.
5. Il est également possible de préparer les zestes de citron confits quelques jours à l'avance, puis conserver dans un bocal en verre, hermétiquement fermé, dans leur sirop.
6. Laver les pommes de terre et les découper en tranches épaisses (environ 4 tranches par pomme de terre).
7. Faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur, contrôler avec une fourchette. Retirer du feu et laisser refroidir.
8. Au moment de servir, superposer les tranches de pommes de terre deux par deux, sur un plat.
9. Sur chaque paire, disposer une tranche et demie de Vitello Tonnato.
10. Garnir chaque crostino d'un zeste de citron confit, préalablement égoutté ; décorer avec quelques feuilles de persil, et servir.

