

## **Bouchées de Duke**

### **Ingrédients**

Pommes de terre petites à la peau fine (au choix: Duke ? Ratte ? Amandine ?)

1 pot de tartare de mer (" Tartimer " de Lanmodez ou autres marques )

Fromage (au choix: Tommes aux algues ? Raclette ? Comté ?)

### **Préparation**

Préparer le fromage en coupant des languettes de 2 à 3 cm de long (1cm de large).

Laver et frotter légèrement la peau des pommes de terre

Cuire les pommes de terre (suffisamment mais pas trop: Elles doivent rester fermes pour pouvoir être coupées en 2 dans le sens de la longueur)

La ½ pomme de terre sert de base: recouvrir de tartare puis de la petite tranche de fromage, comme un toast (ou inversement ?)