 **Tatins de saumon au chèvre**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/12/Tatins-de-saumon-au-ch%C3%A8vre-DSCN9124.jpg) **Pour 5 ou 6 Croquants-Gourmands**

**- 4 pommes de terre de taille moyenne  
- 6 tranches de saumon fumé (180 g)  
- ½ bûche de chèvre  
- 1 bouquet de ciboulette  
- 2 càs de crème fraîche épaisse  
- sel & poivre du moulin  
La sauce  
- 3 yaourts "velouté" - 1 càs de citron - 1 càs de ciboulette hachée - sel & poivre**

**5 cercles à tarte de 9 cm de diamètre ou 4 carrés de 8 cm et 2 cercles de 8 cm  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 220°C (chaleur tournante)**

**La sauce :**Mélanger dans un bol les yaourts avec le citron et la ciboulette. Saler et poivrer.  
**Les Tatins :**  
Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 30 minutes (ou 10 minutes à l'auto-cuiseur). Les éplucher et les écraser grossièrement à la main.  
Ajouter la ciboulette ciselée et la crème. Mélanger. Saler & poivrer.  
Couper le saumon en morceaux de la taille des moules (au besoin, faire des "rustines").  
Couper les chutes en petits dés. Couper le fromage de chèvre en dés.  
Déposer les cercles sur la plaque. Garnir le fond avec de lanières de saumon.  
Répartir les dés de chèvre entre les moules.  
Recouvrir d'une couche de pommes de terre écrasées et égaliser avec une spatule.  
Répartir les dés de saumon. Recouvrir avec le reste de pommes de terre et tasser.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Retourner chaque cercle sur une assiette et décercler en passant la lame d'un couteau tout autour.