



Entrées chaudes aux produits de la mer

Galette de pommes de terre juste tiède et saumon fumé



20 min 10 min 10 min

0

368

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des galettes de pommes de terre

- Dans un saladier, râper les pommes de terre avec leur peau grâce à une mandoline.
- Mettre une cuillère à soupe de crème épaisse dans un bol. Ajouter l'huile d'olive.
- 3 Ne pas hésiter à bien assaisonner la préparation pour donner du punch à votre galette de pommes de terre.
- 4 Presser le jus d'un demi-citron directement sur les pommes de terre.
- 5 Il est important de ne pas laver les pommes de terre pour qu'elles conservent leur amidon.
- 6 A l'aide d'un couteau de chef, ciseler la ciboulette.
- 7 A l'aide d'un couteau de chef, découper l'oignon en fines rondelles. Ajouter aux pommes de terre.
- 8 Verser la préparation à la crème sur les pommes de terre. Mélanger pour lier tous les ingrédients.
- 9 Ajouter un filet d'huile d'olive. Continuer à mélanger.
- 10 Si la préparation est trop sèche, ajouter un peu de crème.

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation des galettes

4 Pomme(s) de terre 250 g Saumon fumé

2 c. à soupe Huile d'olive

1 botte(s) Aneth

1 botte(s) Ciboulette

1 Citron(s)

1 Sel

1 Oignon(s)

100 g Crème fraîche épaisse

1 Poivre

11 Recouvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson des galettes de pommes de terre

- Récupérer la préparation aux pommes de terre dans le réfrigérateur.
- Mettre un peu d'huile à chauffer dans une poêle sur feu moyen.
- Etaler la préparation aux pommes de terre sur toute la surface de la poêle. Laisser cuire la galette sans remuer.
- Vous pouvez également terminer la cuisson de la galette au four.
- Quand elle est bien dorée, retourner la galette de pommes de terre sur une surface plane puis, à l'aide d'une spatule plate, la transférer à nouveau dans la poêle sur la face non cuite.
- Werser un peu de crème dans un bol. Verser le jus d'un demi-citron, un filet d'huile d'olive et ajouter quelques graines de fenouil.
- 7 Cette crème peut être aromatisée selon vos envies.
- 8 Ciseler un peu d'aneth et de ciboulette et incorporer à la crème.
- **9** Saler, poivrer. Réserver.

Étape 3

Dressage

- 1 Transférer la galette de pommes de terre sur un plat.
- Dresser le saumon fumé en chiffonade sur la galette encore tiède.
- Déposer quelques cuillères de crème entre les tranches de saumon puis décorer de quelques herbes fraiches.
- Râper un peu de zeste de citron au dessus de la galette pour apporter une touche d'acidité.