



Finger food

Roulés de galette au saumon fumé et chèvre



25 min **15 min** **10 min** **0** **306**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à galette

330 g **Farine de sarrasin**
75 cl **Eau**
10 g **Gros sel**

Ingrédients pour la garniture

4 tranche(s) **Saumon fumé**
160 g **Chèvre frais**
4 c. à soupe **Aneth**

Étape 1

Préparation des galettes de sarrasin

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.
- 2 Verser l'eau en plusieurs fois, tout en mélangeant vigoureusement à l'aide d'un fouet entre chaque ajout.
- 3 Faire chauffer une crêpière puis verser une louche de pâte à galette et laisser cuire jusqu'à ce qu'elle se colore.
- 4 La décoller à l'aide d'une spatule et la déposer sur une planche à découper.
- 5 Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 2

Préparation des roulés

- 1 Couper les galettes en rectangles à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Tartiner les galettes de chèvre frais à l'aide d'une cuillère à soupe et saupoudrer d'aneth ciselé.
- 3 Recouvrir de tranches de saumon fumé sur toute la surface de la galette puis la rouler en boudin.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, couper les boudins de galette pour former des roulés.
- 2 Déposer dans un plat de servir et servir frais.