



Poissons

Galettes de saumon aux herbes



55 min 15 min 20 min 20 min **502**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher et laver les pommes de terre.
- 2 Les cuire dans un autocuiseur ou dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes.
- 3 Les émietter à la fourchette et les laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du saumon

- 1 Lever la peau et les arêtes du saumon si nécessaire.
- 2 Le couper en gros cubes.
- 3 Mixer le poisson à l'aide du robot, réserver au frais.
- 4 Si on ne possède pas de mixeur, réaliser cette opération avec un couteau éminceur (ce sera un peu plus long et fastidieux).

Étape 3

Préparation du mélange

- 1 Couper les herbes à l'aide du ciseau, les mélanger aux pommes de terre.
- 2 Ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer. Mélanger à

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les galettes

500 g **Pavé(s) de saumon**
3 **Pomme(s) de terre**
1 **Echalote(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
6 branche(s) **Basilic**
6 branche(s) **Aneth**
6 branche(s) **Ciboulette**
6 branche(s) **Coriandre**
1 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
5 cl **Huile d'olive**

Ingrédients pour la panure

80 g **Chapelure**

Ingrédients pour le dressage

4 branche(s) **Aneth**
4 branche(s) **Ciboulette**
4 branche(s) **Coriandre**

nouveau.

4 branche(s) **Basilic**

- 3 Eplucher et ciseler finement les échalotes, les ajouter aux pommes de terre.
- 4 Ajouter le saumon et mélanger encore.

Étape 4

Préparation des galettes

- 1 Dans une assiette creuse, verser la chapelure.
- 2 Former de petites galettes rondes avec la préparation saumon - pommes de terre, à l'aide de la paume des mains.
- 3 Pour former des galettes régulières, aplatir le mélange sur une grosse épaisseur, puis découper des ronds à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce.
- 4 Couvrir les galettes de chaque côté de chapelure.
- 5 Laisser reposer pendant 20 minutes sur une assiette.

Étape 5

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle sur feu vif.
- 2 Cuire les galettes pendant environ 2 minutes sur chaque côté.
- 3 Servir aussitôt.

Étape 6

Dressage

- 1 Ficeler les brins d'herbes ensemble, les poser sur chaque assiette à côté des galettes.