

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 CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Préparation des galettes

Étape 1

Préparation des galettes de pommes de terre

- 1 Dans un saladier, râper les pommes de terre avec leur peau grâce à une mandoline.
- 2 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.

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

- 1 Récupérer la préparation aux pommes de terre dans le réfrigérateur.
- 2 Mettre un peu d'huile à chauffer dans une poêle sur feu moyen.
- 3 Etaler la préparation aux pommes de terre sur toute la surface de la poêle. Laisser cuire la galette sans remuer.
- 4 Vous pouvez également terminer la cuisson de la galette au four.
- 5 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.
- 6 Verser 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.
- 2 Dresser le saumon fumé en chiffonade sur la galette encore tiède.
- 3 Déposer quelques cuillères de crème entre les tranches de saumon puis décorer de quelques herbes fraîches.
- 4 Râper un peu de zeste de citron au dessus de la galette pour apporter une touche d'acidité.