

DU^{de}CHEFS

Les galettes de pdt au saumon mariné de GAUTIER PIERRON

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 7 minutes

Ingrédients :

- > 10 POMMES DE TERRE
- > 2 OEUFS
- > 1 CÀS DE FARINE
- > ½ POIREAU
- > HUILE DE TOURNESOL
- > 1 YAOURT NATURE
- > SEL, POIVRE
- > MUSCADE
- > 300 G DE SAUMON FRAIS
- > HUILE D'OLIVE
- > 1 CITRON VERT
- > CRÈME FRAÎCHE
- > ANETH

* * * * *

Pour la préparation :

Éplucher les pommes de terre et les râper finement. Retirer l'excédent d'eau.

Émincer finement le poireau et le hacher au couteau.

Mélanger les pommes de terre râpées et le poireau émincé.

Ajouter une pointe de muscade, 2 oeufs, 1 càs de farine, du sel et du poivre et le yaourt nature.

Bien mélanger l'ensemble.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive. Verser la préparation en formant des galettes d'un centimètre environ d'épaisseur.

Faire cuire chaque galette 7 à 10 minutes, à feu moyen.

Monter la crème en crème fouettée. Ciseler l'aneth. Bien mélanger et réserver.

Couper des fines tranches de saumon. Saler, poivrer et ajouter un peu d'huile d'olive.

Quand les galettes sont cuites, les disposer sur une assiette (3 galettes par personne).

Ajouter une tranche de saumon et un peu de crème à l'aneth.

Déguster.

En accompagnement, le chef vous propose une salade verte.