



Recette de saison

Galettes de Saumon fumé et Laurette

Recette de Marc Meurin



Difficulté

2/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

45 minutes



Ingrédients

500 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
40 g de farine
140 g de crème épaisse
1 œuf entier
100 g de saumon fumé
10 g de raifort
15 g de beurre doux
Jeune pousse de salade
Œufs de hareng fumé
Sel, poivre, muscade
Citron
Tabasco

- 1 Cuire à la vapeur les pommes de terre, les éplucher et Ensuite les passer au presse légume (grille fine).
- 2 Couper le saumon fumé en petit dés.
- 3 Ajouter la farine, 40 g de crème épaisse, l'œuf entier et les dés de saumon à la purée de Laurette.
- 4 Fouetter légèrement 100 g de crème avec le raifort pour réaliser la crème de raifort.
- 5 Ajouter la crème de raifort à la préparation, puis Assaisonner avec le sel, le poivre, une pincée de muscade, citron et tabasco.
- 6 Former les galettes et les réchauffer dans une poêle, Avec une noisette de beurre doux afin de les colorer légèrement.
- 7 Disposer les galettes délicatement, ajouter quelques Jeunes pousses de salades, et disposer les œufs de hareng fumé à votre guise.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

