



Galette de pommes de terre et saumon fumé à chaud

servis avec de la crème aigre, de l'aneth et une salade de chou-rave et de pomme

PREMIUM 55 min. • À consommer dans les 5 jours

PREMIUM



Chou-rave



Pomme



Radis



Citron jaune



Aneth et ciboulette frais



Pomme de terre à chair ferme



Échalote



Œuf de poule élevée en plein air



Crème aigre

Ingrédients de base

Huile d'olive vierge extra, Vinaigre balsamique blanc, Miel, Farine, Huile de tournesol, Poivre et sel

Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

Ustensiles

Bol, poêle, saladier, râpe, grand bol, passoire

1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Chou-rave* (g)	125	250	375	500	625	750
Pomme (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Radis* (bouquet)	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Citron jaune (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Aneth et ciboulette frais* (g)	5	10	15	20	25	30
Saumon fumé à chaud* (g 4)	100	200	300	400	500	600
Pomme de terre à chair ferme (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Œuf de poule élevée en plein air* (pc 3)	1	1	1	2	2	3
Crème aigre* (g 7)	25	50	75	100	125	150

À ajouter vous-même

Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique blanc (cs)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Miel (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Farine (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile de tournesol (cs)	2	4	6	8	10	12

Poivre et sel À votre goût

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	4203/1005	519/124
Lipides total (g)	51	6
Dont saturés (g)	9,6	1,2
Glucides (g)	88	11
Dont sucres (g)	15,4	1,9
Fibres (g)	12	2
Protéines (g)	41	5
Sel (g)	1,4	0,2

Allergènes :

3) Œufs 4) Poisson 7) Lait/Lactose

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



1. Préparer

Pesez 125 g de **chou-rave** par personne. Épluchez le **chou-rave** et retirez le trognon de la **pomme**. Découpez les deux en petits bâtonnets et taillez le radis en fines tranches. Pressez le jus du **citron**, puis ciselez l'**aneth** et la **ciboulette**. Coupez le **saumon fumé** en gros morceaux.



4. Mélanger

Dans un bol, battez bien les **œufs** à la fourchette. Dans le grand bol, ajoutez 1 ½ cs d'**œuf** par personne dans un grand bol et mélangez avec les **pommes de terre** râpées, l'**échalote**, la farine, puis poivrez et salez généreusement.



2. Préparer la salade

Dans le saladier, préparez une vinaigrette en battant l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre balsamique blanc, le **miel**, l'**aneth**, ½ cs de jus de **citron** par personne, puis salez et poivrez. Ajoutez le **chou-rave**, la **pomme** et le **radis**, puis remuez bien. Laissez les saveurs se libérer jusqu'au service.



5. Cuire les galettes

Faites chauffer l'huile de tournesol dans la poêle à feu moyen-vif. Dès qu'elle est bien chaude, placez-y 5 galettes de **pommes de terre** par personne. Aplatissez-les délicatement et faites-les cuire 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retournez-les à l'aide d'une spatule fine et poursuivez la cuisson 3 minutes



3. Râper

Épluchez les **pommes de terre** et l'**échalote** et râpez-les grossièrement à l'aide d'une râpe. Versez-les dans la passoire et retirez un maximum d'eau en appuyant avec le dos d'une cuillère à soupe.



6. Servir

Servez les galettes de **pommes de terre** en disposant les morceaux de **saumon** par-dessus. Alternez avec des touches de **crème aigre** et accompagnez le tout de la salade. Parsemez de **ciboulette**.

Bon appétit !