



# 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



Saumon fumé à chaud



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 !**