SAUMON ET SA FONDUE DE POIREAUX ET CAROTTES SUR GALETTE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 2 pavés de saumon
- 1 blanc de poireau
- 2 carottes
- Sel et poivre
- Aneth
- Huile d'olive
- Beurre

Ingrédients des galettes pommes de terre :

- 2 pommes de terre
- 2/3 c-à-s de farine
- 1 œuf
- 2/3 oignon
- 1/3 botte de ciboulette
- Huile

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Préparation des galettes de pommes de terre :

Épluchez et lavez les pommes de terre. Râpez-les très finement avec les oignons. Enlevez l'eau en pressant dans les mains. Mettez-les dans une terrine.
Ajoutez sel, poivre, farine, l'œuf, ainsi que la ciboulette ciselée.

Façonnez à la main des galettes de 1 cm d'épaisseur avec cette préparation. Faites frire à l'huile des deux côtés, dans une poêle bien chaude, 10 minutes de chaque côté

Préparation de la fondue :

Couper le blanc de poireau en rondelles.

Éplucher les carottes et toujours à l'aide de l'épluche-légumes, faire des tagliatelles de carottes.

Faire revenir l'ensemble dans une poêle avec une noisette de beurre et un cas d'huile d'olive. Laisser cuire en remuant de temps en temps pendant environ 10 minutes. Saler et poivrer.
Pendant ce temps, cuire les galettes de pommes de terre ainsi que les pavés de saumon (saupoudrer le saumon d'aneth).

Servir la fondue de poireau et carottes sur la galette de pommes de terre avec le saumon.