

Galettes croustillantes de Saumon aux Noix et au Comté



Temps de préparation: 30 minutes

Cuisson: 15-20 minutes environ

Ingrédients pour 25 petites galettes environ soit 5/6 personnes:

500g de filet de saumon (sans la peau)

1 échalote

2 oeufs

2 cuillères à soupe de farine

50g de farine de noix

50g de Comté râpé

sel, poivre

de l'huile d'olive

Préparation:

- Hacher les filets de saumon puis les mélanger avec les oeufs légèrement battus, la farine et la farine de noix.
- Incorporer l'échalote finement émincée et le comté râpé. Saler et poivrer.
- Former des petites boules entre les mains puis les aplatir pour obtenir des galettes.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle puis y faire revenir les galettes 3-4 minutes de chaque côté. Les déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de graisse.

Conseils:

- Vous pouvez servir ces galettes avec une salade assaisonnée de vinaigre de cidre et d'huile de noix et accompagnée de cerneaux de noix.
- vous pouvez ajouter des cerneaux de noix concassés au hachis de saumon ou des herbes ciselées et les servir avec toutes sortes de légumes, du riz ou des pâtes.

