

Galettes au saumon fumé



Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 galettes de sarrasin
6 larges tranches de saumon fumé
6 brins d'aneth
50 g d'œufs de saumon
150 g de fromage type Saint-Moret
100 g de crème fraîche
Beurre pour réchauffer les crêpes
Sel et poivre du moulin

Découper les tranches de saumon fumé en lanières et ciseler l'aneth.

Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et y mettre une galette. Étaler un peu de fromage et mettre quelques lanières de saumon. Saler légèrement et poivrer. Juste avant de replier la galette ajouter une cuillère de crème fraîche et quelques œufs de saumon. Décorer d'aneth.

Dans la recette il n'est pas dit ce que l'on fait de l'aneth, il y en a en décoration sur la photo mais je pense que l'on peut en mettre un peu sur le fromage avant de mettre les lanières de saumon.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>