

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



GALETTES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON

ACCOMPAGNÉES DE SON
VIN DE FRANCE CHARDONNAY

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



Les pépites
de Noisette
www.lespepitesdenoisette.fr

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour les galettes de pommes de terre

- 500g de pommes de terre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 échalote
- 1 cuillère à café rase de poudre de raifort

Pour la garniture

- 4 grandes tranches de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 citron vert
- 4 brins d'aneth
- Optionnel : quelques baies roses

• Eplucher les pommes de terre et les râper. Les égoutter bien en pressant les pommes de terre pour évacuer un maximum d'eau. Dans un bol, mélanger les pommes de terre avec l'œuf, la farine, l'échalote ciselée, le raifort, du sel et du poivre.

• Dans une poêle avec un filet d'huile, faire revenir des galettes de la préparation 6 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles deviennent bien colorées et croustillantes.

• Lorsque les galettes sont cuites, disposer une cuillère de crème à l'aneth, des lanières de saumon et quelques baies roses concassées. Déguster de suite avec le reste du citron vert.

ASTUCES DU CHEF

Si vous n'avez pas de raifort, vous pouvez le remplacer par une pointe de moutarde ou de piment d'Espelette.

Ces galettes s'accompagnent à la perfection d'une salade de concombre bien fraîche.

Pourquoi cette alliance ?

Le bouquet très fruité et frais de ce vin de France, apportera de la légèreté à cette entrée.

Les saveurs de la galette si fondante et croustillante, ainsi que le saumon fumé se lieront à la perfection avec le côté franc et équilibré de ce Chardonnay.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

CUB. COLLECTION VIN DE FRANCE CÉPAGE CHARDONNAY

blanc 500cl

*Nez de fleurs blanches,
de pêches blanches
avec une pointe fraîche
de fougère. Bon
équilibre, nerveux et
franc.*

Et aussi :

**Anderra, Sauvignon,
Valle Central, Baron
Philippe de Rothschild**

www.nicolas.com