Poissons

Galettes de pommes de terre au poisson fumé

Plat principal
Type de recette

30 minutes
Préparation

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 4-8 personnes

600 g de pommes de terre
1 oignon
20 g de farine
3 œufs
Sel
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
Fines herbes à convenance (aneth, persil, marjolaine, etc.)

Poisson fumé (truite, carpe, saumon, etc.) pour la garniture

Préparation

Éplucher les pommes de terre et les râper. Bien extraire le jus des pommes de terre. Éplucher les oignons, les hacher et les ajouter aux pommes de terre. Incorporer tous les autres ingrédients.
Dans une poêle, faire cuire de petites galettes à feu doux sur chaque face. Aplatir les galettes avant de les retourner. Garnir chaque galette dorée d'un morceau de poisson fumé.

Astuce : les galettes sont d'excellents amuse-gueules et peuvent également se déguster froides. Servies en plat principal, elles pourront être accompagnées de différentes salades.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch