



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Galette de pomme de terre et saumon fumé .



Ingrédients pour une dizaine de boulettes individuelles :

- 1 oignon
- 2 gros œufs
- 2 tranches de saumon fumé
- 40 g de gruyère râpé
- 400 g de pomme de terre à chair tendre
- Muscade, sel, poivre

- Laver, peler et râper les pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Couper le saumon en fines lamelles
- Dans un saladier mélanger les pommes de terre, le saumon, l'œuf, le gruyère et les assaisonnements
- Sur une plaque allant au four, déposer une feuille sulfurisée et réaliser les galettes selon la taille souhaitée
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 25-30 minutes. Accompagner de salade

