



Galettes au saumon fumé detox



4 pers



25 mn

Les ingrédients

- 200 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine de froment
- 8 tranches de saumon fumé
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 250 g de fromage blanc
- 50 g de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 c. à c. de vinaigre balsamique
- 1 c. à c. de paprika
- Aneth
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Mêler les farines, ajouter les oeufs, un à un, et une pincée de sel. Verser 15 cl d'eau, puis le lait en fouettant. Laisser reposer.

Etape 2

Battre le fromage blanc avec la crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter le vinaigre balsamique, le paprika, l'échalote et l'aneth.

Etape 3

Faire chauffer la poêle et la graisser. Confectionner huit galettes. Poser sur les galettes un peu de fromage au paprika et une tranche de saumon fumé.

Etape 4

Décorer d'aneth et servir avec le fromage blanc à l'échalote à part.

