

MINI GALETTES DE POMME DE TERRE NORDIQUE

Durée de préparation : 20 minutes

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

Un paquet de mini galette de pommes de terre Traiteur Schneider

500g de fromage blanc

4 tranches de saumon fumé

2 échalotes

1 citron

Aneth

Sel

Poivre

PREPARATION

Mélange le fromage blanc avec les échalotes émincées, l'aneth, sel et poivre.

Découpe en lanière le saumon fumé et met le de côté.

Fait chauffer dans une poêle ou au four les galettes de pommes de terre comme indiqué sur le paquet.

Présente les galettes dans les assiettes, déposes-y une cuillère à soupe du mélange fromage puis quelques lanières de saumon.

Quelques gouttes de citron et il ne reste plus qu'à servir !

ACCORD METS ET VINS

A accompagner d'un verre de Riesling, un vin sec qui contraste à merveille avec les notes fumées du saumon.



© Une Fille En Alsace