

Galette au saumon

Plat chaud



Note : 5

Portions : 4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 10 min

Calories par portion : 355.25 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 4.0 u Galette de blé noir
- 200.0 gr Saumon fumé
- 180.0 gr Fromage de Chèvre
- 8.0 cs Crème Fraiche 30pc
- 4.0 p Aneth
- 4.0 p Poivre
- 2.0 cs Huile

Une recette de galette simple et rapide.

Préparation des galettes

Découper en 12 tranches la bûche de fromage de chèvre.

Mettre à chauffer dans une poêle l'huile.

Une fois chaude mettre une galette à chauffer.

Disposer trois morceaux de fromage puis une grande tranche saumon.

Ajouter sur le saumon 2 cuillères à soupe de crème fraîche puis une pincée d'aneth et de poivre. Fermer la galette et servir.

Répéter l'opération quatre fois.