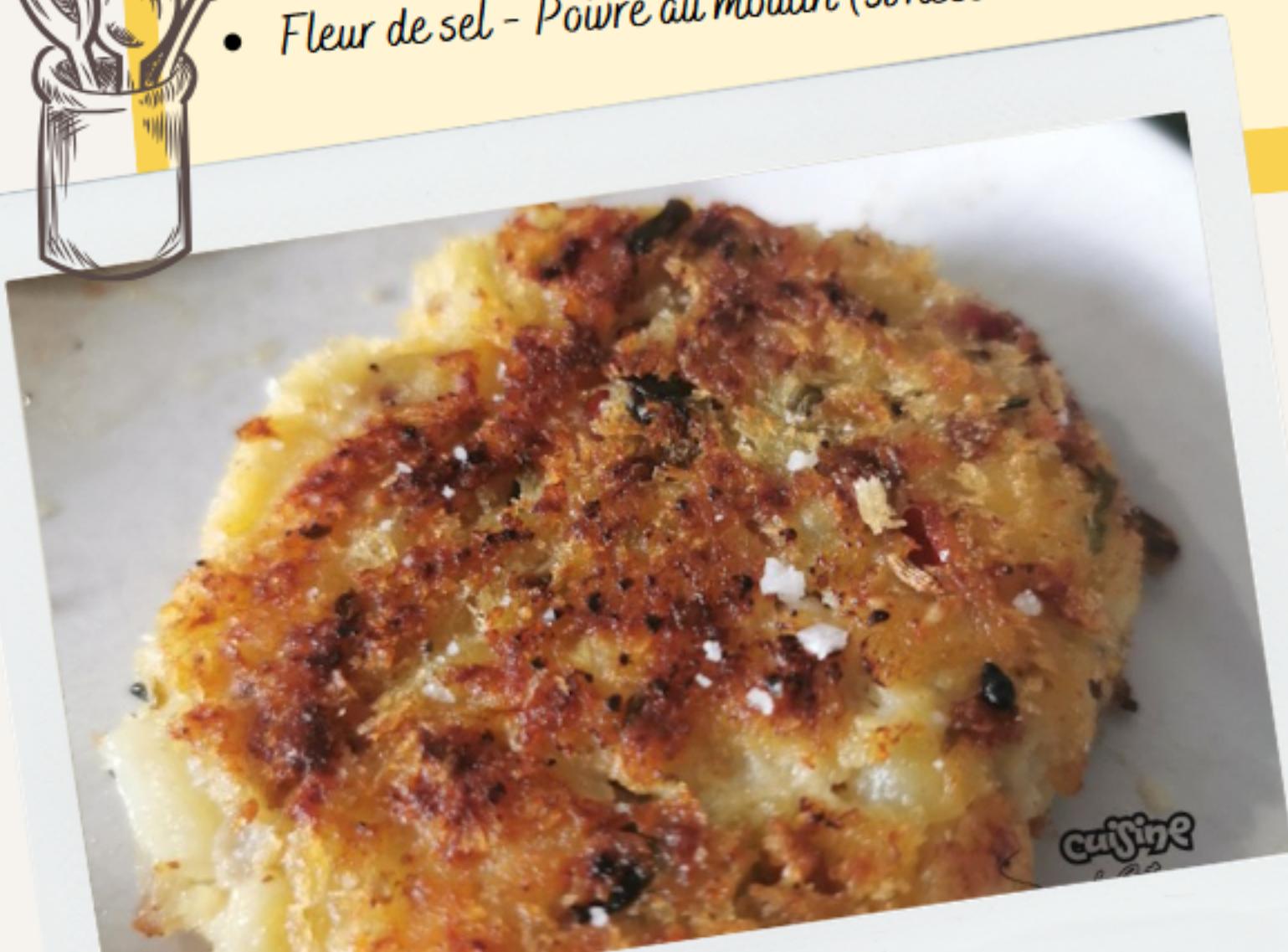
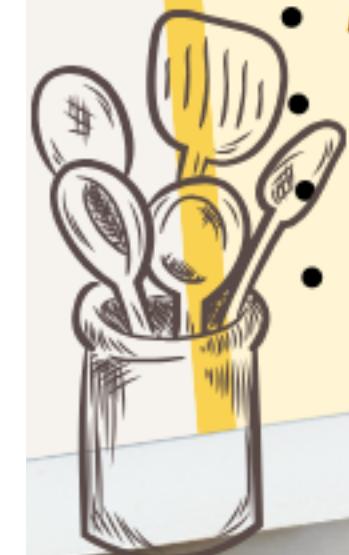
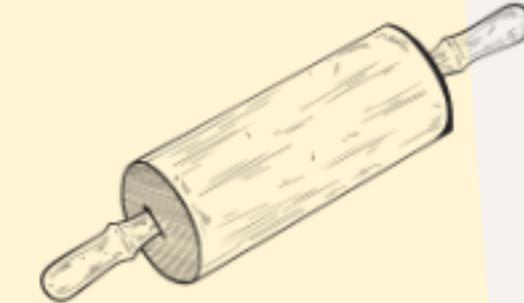


Galettes de Pommes de terre au Tartare de la mer

Ingrédients pour 6 galettes

- 300 gr de Tartare de poisson
- 5/6 belles pommes de terre déjà cuites à l'eau
- 2 Cuillères à soupe bombées de farine
- 1 oeuf
- Ciboulette
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cuillère à café de Baies Roses
- Chapelure Panko
- Miettes de pain grillées
- Mélange de Sésame noir et doré
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin (si nécessaire)



Etapes

- Eplucher les pommes de terre cuites à l'eau et les écraser au presse purée.
- Bien égoutter le tartare de poisson puis l'ajouter à la pomme de terre écrasée.
- Ajouter les câpres (quantité au goût) et ciseler la ciboulette
- Ajouter un oeuf sans mettre trop de blanc.
- Ajouter la farine puis mélanger avec les mains (propres)
- Ajouter les baies roses, puis les miettes de pain et les graines de sésame. Mélanger le tout
- Verser la chapelure Panko le fond d'un saladier
- Prendre une part de la préparation former une boule et la rouler dans la Panko.
- Mettre les boules formées sur une assiette et appuyer dessus pour former des galettes
- Chauffer un fond d'huile dans une poêle et faire cuire les galettes. Faire une 2ème fournée si nécessaire
- Servir les galettes avec une petite salade verte. Ajouter quelque grains de fleur de sel si nécessaire