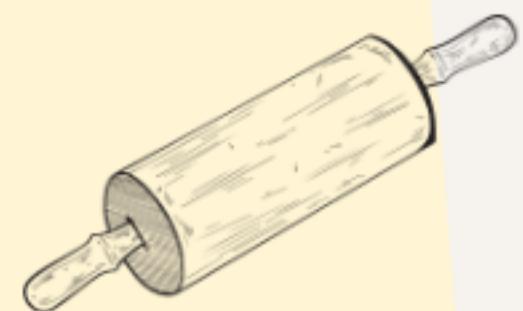


Galette de pommes de terre au saumon fumé fromage frais et olives de Nyons

Ingédients pour 4 personnes

- 15/20 pommes de terre Amandine
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 pot de fromage frais au saumon et aneth (ou nature aux herbes)
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse Elle & Vire
- 1 Cuillères à soupe de câpres
- une douzaine d'olives de Nyons
- 1 petit oignon rouge
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, passer l'eau et les déposer soit sur la plaque du four sur une silpat, soit dans un plat à tarte en silicone.
- Les écraser à l'aide d'un presse purée, encore chaudes et les étaler en une couche fine.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Préchauffer le four à 210°c et enfourner. Cuire jusqu'à ce que la galette soit grillée.
- Pendant ce temps là, mélanger la crème avec le fromage frais.
- Lorsque la galette est cuite, étaler le fromage frais sur la galette.
- Ajouter de la ciboulette ciselée.
- Ajouter, l'oignon, épluché et ciselé finement en rondelles.
- Ajouter les câpres et la moitié des olives.
- Recouvrir de feuilles de salade coupées en petits bouts.
- Couper les tranches de saumon et les parsemer sur le tout. Ajouter l'autre moitié des olives. Ajouter un petit filet d'huile et déguster aussitôt

